

Praktische Tupperware® Rezepte

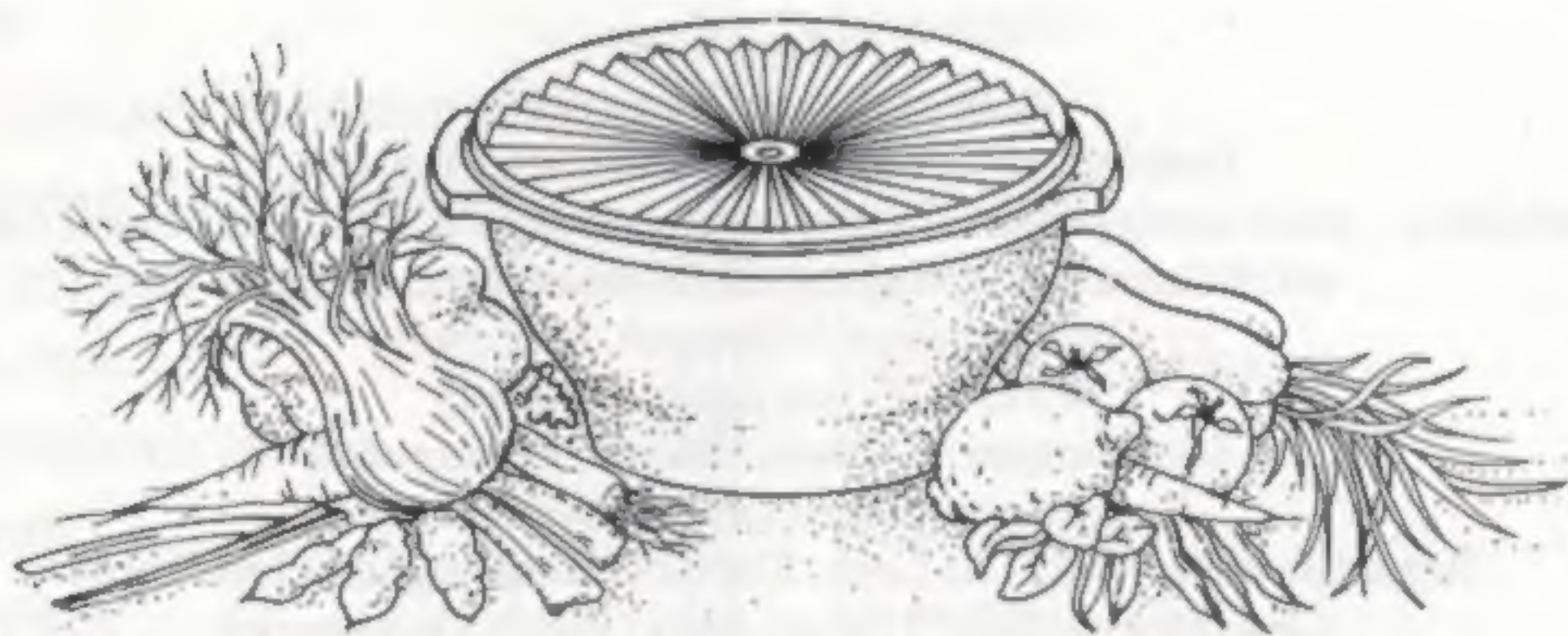


für Sie ausgewählt
von Olli Leeb





Praktische Tupperware® Rezepte



für Sie ausgewählt von Olli Leeb

1. Auflage 1987

© Tupperware Deutschland

Dart Industries Deutschland GmbH, Frankfurt

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie fotomechanische Wiedergabe sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Fotos: Michael Volkmann, München

Vorsatz: Jürgen Sparr, Frankfurt

Zeichnungen: Gabriele Schmid, Donauwörth

Repros: e+r-Repro GmbH, Donauwörth

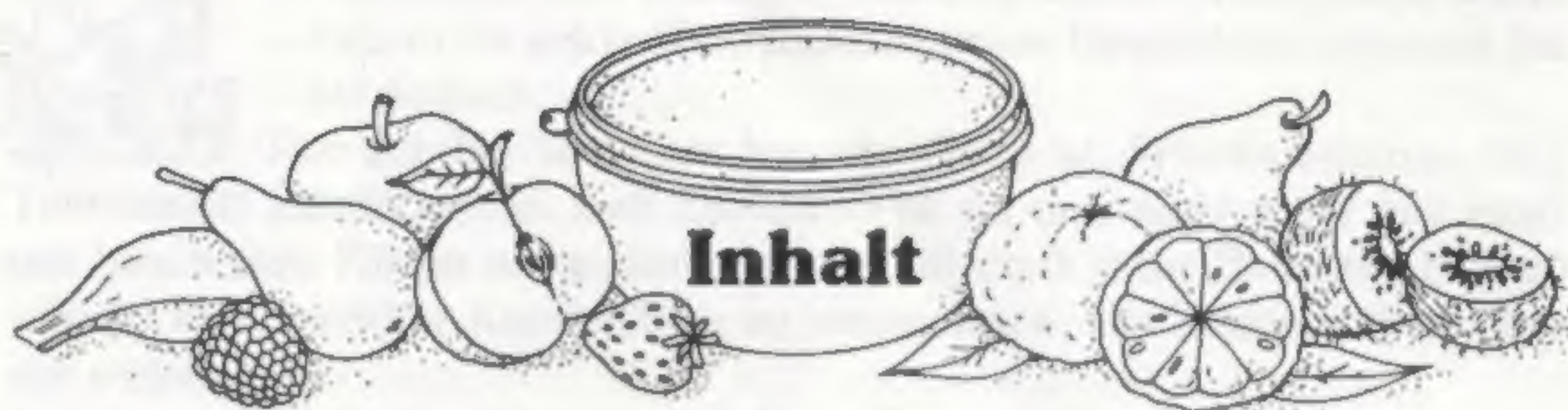
Rezeptüberarbeitung: Olli Leeb, Elisabeth Budi, Ingrid Schmidbauer

Gesamtherstellung: Ludwig Auer GmbH, Donauwörth

Tupperware®, Eintupfern® und die im Tupperware-Katalog mit ® gekennzeichneten Produktnamen sind als Warenzeichen eingetragen.

Sie finden Tupperware im Branchen-Fernsprechbuch – Gelbe Seiten – unter »Haushaltsartikel aus Kunststoff«.

Oder schreiben Sie an: Tupperware Deutschland, Postfach 11 19 41,
6000 Frankfurt am Main 11



Sabine Schwall
 Westend 8
 8413 Regenstauf
 Telefon 09402/41 17

Vorwort.	9	Sonstiges	58
Zum Gebrauch/Abkürzungen .	12	Gemüse	64
Tupperware-Küchenhelfer. . . .	13	Beilagen	71
Reinigung und Pflege	16	Eierspeisen	76
Frischhalten.	17	Geflügel und Fleisch	79
Trockenvorratshaltung.	18	Fisch	94
Einfrieren	20	Kalte Küche	98
Vorbereiten	22	Desserts	106
Backen	23	Getränke.	118
Servieren	26	Konfitüren und Eingelegtes . . .	130
Suppen und Suppeneinlagen .	30	Kuchen und Gebäck	137
Saucen	38	Die Tupperware-Beraterin	154
Salate und Rohkost	44	Rezeptverzeichnis von A-Z . . .	156



in Jubiläum ist erfreulicherweise immer Anlaß, mit guten Freunden ein schönes Fest zu feiern, den Jubilar gebührend zu ehren, im Rückblick sein Tun sowie seine Erfolge zu würdigen und ihm – falls er für seine Mitmenschen etwas Besonderes geleistet hat – zu danken.

Der Jubilar, von dem hier die Rede ist, firmiert feminin: (DIE) TUPPERWARE DEUTSCHLAND. Seit 25 Jahren ist sie nun nicht mehr aus einer gut bestückten Küche wegzudenken und hat dank ihrer Beliebtheit einen ständig ansteigenden Kundenkreis zu verzeichnen. Bis hierher führte aber ein weiter Weg.

Bei einem Rückblick erfährt man, daß zur Entwicklung von TUPPERWARE eine 10jährige, intensive und harte Forschungsarbeit betrieben wurde, deren geistiger Vater, wie sollte es anders sein, ein praktischer Amerikaner war: Earl S. Tupper. Er stellte fest, daß ein bestimmter Kunststoff das ideale Material sein könnte, den Wunschtraum der Hausfrau zu erfüllen: das Frischhalte- und Aufbewahrungsproblem zu lösen. Seine Kunststoffbehälter waren im Gegensatz zu den üblichen Steinguttöpfen, Metall- und Holzbehältern superleicht, hatten keinen Beigeschmack, konnten nicht rosten oder anlaufen, waren unzerbrechlich und durch einen neuartigen Verschuß garantiert luft- und wasserdicht! Die Formen wurden den Kühlschränken, die auf den Markt drängten, angepaßt und das Design formschön und praktisch gestaltet.

Bei diesen hervorragenden Eigenschaften war der Erfolg vorprogrammiert und ein Siegeszug nicht aufzuhalten.

Im Wandel der Zeit haben sich völlig veränderte Lebensbedingungen ergeben: Die vielen berufstätigen Frauen können nur noch sehr wenig Zeit für Küchenarbeit aufwenden. Das Mittagessen wird an den Arbeitsplatz mitgenommen. Durch die verkürzten Geschäftszeiten ist eine größere Vorratshaltung nötig. Man lebt im allgemeinen ernährungs- und gesundheitsbewußter. Es werden höhere Qualitätsansprüche gestellt. Man kocht nicht mehr so viel in Gläsern ein wie früher, sondern friert ein. Die wachsende Camping-, Wohnmobil- und Picknickwelle darf nicht vergessen werden. Alle diese

Gegebenheiten erfordern andere Gegenstände und Geräte. TUPPERWARE kommt nun diesen Anforderungen mit ständig neuen, überaus praktischen und qualitativ hochwertigen Artikeln laufend nach, und die Entwicklungen gehen stetig weiter.

Doch wie löste man das Problem, im selben Tempo für eine überzeugende Fachberatung zu sorgen? Hier hatte auch wieder Mr. Tupper rechtzeitig eine geniale Lösung gefunden: die TUPPERWARE-HEIMVORFÜHRUNG, bei der ausgebildete Tupperware-Beraterinnen interessierten Hausfrauen direkt im häuslichen Bereich eine ausführliche Fachberatung bieten und die vielen Anwendungsmöglichkeiten dieser Artikel genau erklären können. Mehr darüber S. 154.

Ich glaube, daß es nun an der Zeit ist, anlässlich des deutschen Jubiläums, Tupperware für die vielen guten Ideen zu danken, auch im Namen der Millionen von zufriedenen und begeisterten Tupperware-Kunden.

Bei einem Jubiläum vor etwa 20 Jahren begegnete ich Tupperware zum erstenmal, nicht ahnend, daß ich Ihnen heute darüber berichten würde. Es war eine Einladung bei Freunden in der Schweiz. Mein Mann und ich waren zunächst erstaunt, daß dieses große Fest trotz des damaligen Personalman-gels im eigenen Haus stattfinden sollte. Wir dachten an eine erschöpfte Hausfrau, einen verärgerten Mann, der soviel Aktivität seiner Frau mißbach-tete, und an die halberwachsenen Kinder, die sicher mithelfen müssen, aber vielleicht gar nicht wollen. Aber es kam alles ganz anders. Ein Augenschmaus von Köstlichkeiten war (wie sich später herausstellte, in Ruhe vorbereitet) als Büfett angerichtet, bei dem sich jeder selbst bedienen konnte, die Söhne sorgten für die Getränke, Hausfrau und Hausherr widme-ten sich den Gästen. Nach dem Motto: »Gib den Gästen von dem Besten, von den Resten kannst Du Dich mästen«, wurden diese anschließend ganz schnell für eine spätere Verwendung in Tupperware-Behälter gefüllt. Die erwachsene Tochter verriet mir, daß schon Tage vorher »eingetuppert« wurde und am Festtag selbst dann alles nur aus dem Kühlschrank frisch entnommen wurde.

Ich, als damalige Kunststoffgegnerin, mußte einsehen, daß Tupperware

eben etwas anderes ist. Ich war sofort und bin heute noch mehr fasziniert von den pfiffigen Ideen, die in jedem der Tupperware-Artikel stecken.

Es beginnt mit dem Material: Innen glatt wie feinstes Porzellan, damit nichts hängenbleibt und hygienisch gereinigt werden kann – außen dagegen matt und griffig, damit man auch mit nassen Händen nicht abrutscht. Der Sicherheitsverschluß mit Garantie bietet eine große Hilfe bei vielen Gelegenheiten. Kein Auslaufen mehr z. B. im Kühlschrank, wenn etwas kippt. Wie oft mußte man deswegen die Gitter reinigen! Mit nicht funktionierenden Küchenarbeitsgeräten hat, so glaube ich, jeder seine Erfahrungen gemacht. Um so mehr freut sich die Hausfrau oder der kritische Hausmann, bei Tupperware eine außergewöhnliche Funktionstüchtigkeit zu erfahren. Mir fällt z. B. das Fleißige Lieschen zum Reiben von Zitronen- oder Orangenschale ein. Wer kennt sie nicht, die verklebten Metallreiben, bei denen zwei Drittel hängenbleiben und Zitronenschale verfärbt? Beim Fleißigen Lieschen fällt alles trocken in die Auffangschale. Ich denke an die schönen durchsichtigen Klarsicht-Behälter, die mit Druckverschluß luftdicht abschließen, oder an die jetzt schon legendäre Große Rührschüssel mit Deckel für Hefeteig, die jeder kennt und liebt. Allein das Aufzählen der Produkte, die mich begeistern, würden schon ein Buch füllen. Dafür wurde lieber aus den Rezeptsammlungen der Tupperware-Beraterinnen nun für Sie eine Auswahl getroffen, von jedem etwas, damit Sie neue Verwendungsmöglichkeiten entdecken können. An dieser Stelle möchte ich mich sehr herzlich bei Frau Elisabeth Budi und bei Frau Ingrid Schmidbauer für ihre so aktive Mitarbeit bedanken.

Ich wünsche Ihnen allen viel Spaß beim Umgang mit Tupperware, entdecken Sie täglich eine pfiffige Idee, die in jedem Detail steckt!

Otto

Zum Gebrauch dieses Kochbuches

Zu allererst soll dieses Kochbuch Sie anregen, leckere Sachen selbst zuzubereiten. Denn vieles, was Sie selbst kochen oder backen, ist billiger als Gekauftes und schmeckt besser. Was wir Ihnen in diesem Buch bieten, sind erprobte und zuverlässige Rezepte von Tupper-Hausfrauen, Rezepte, die nicht unbedingt alltäglich sind.

Für das Gelingen und das leichte Verwirklichen der Rezepte sind die richtigen Küchenhelfer – unsere Tupperware – entscheidend. Und wenn Sie dann noch die Mengenangaben beachten, genau abmessen bzw. abwiegen und nur einwandfreie Lebensmittel – in Tupperware aufbewahrt und frischgehalten – verwenden, steht der Anerkennung und dem Lob von Familie, Freunden oder Gästen nichts mehr im Wege.

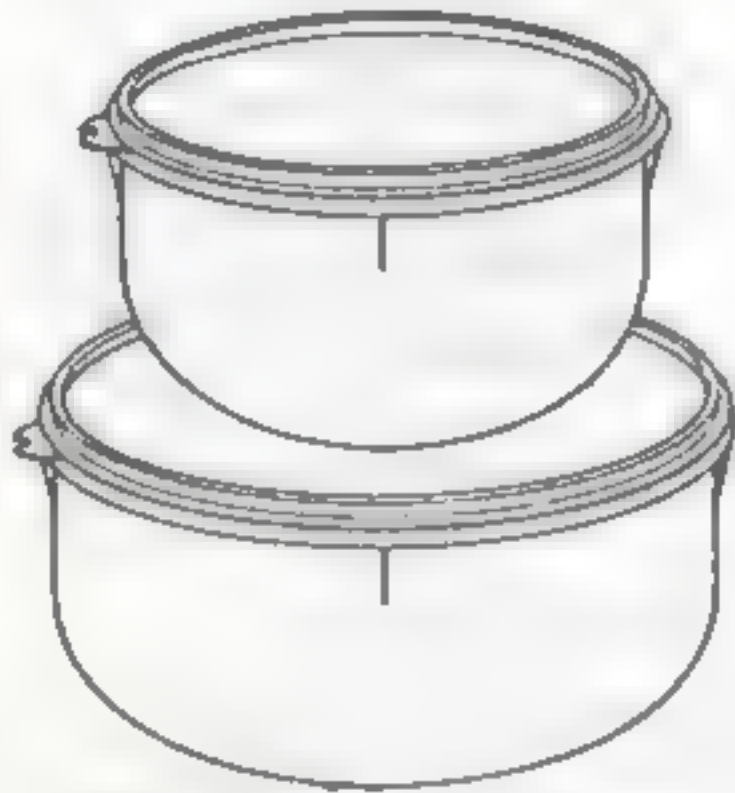
Der Aufbau der Rezepte ist klar und übersichtlich gegliedert, so daß Sie die Zutaten, die Sie benötigen, auf einen Blick in der linken Spalte ablesen können. Lesen Sie die Zeilen der linken und der rechten Spalte fortlaufend, so ergibt sich daraus die Zubereitung.

Abkürzungen

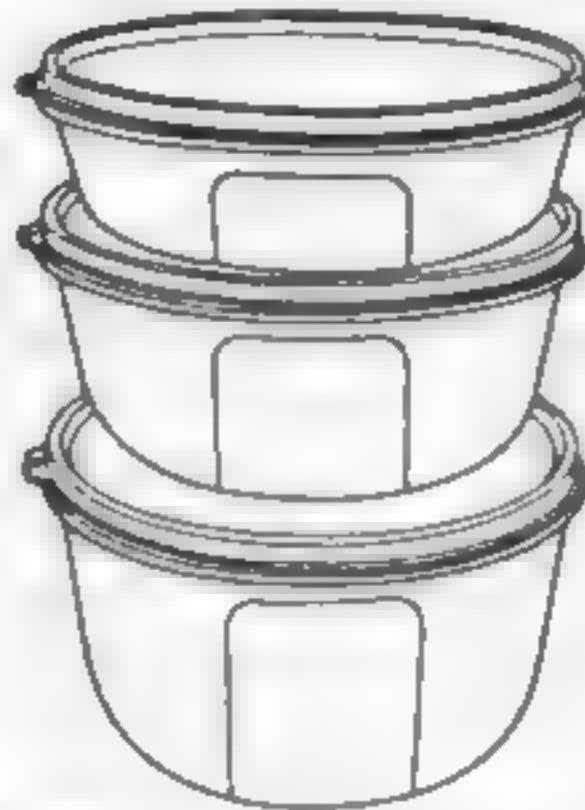
EL	= Eßlöffel
TL	= Teelöffel
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
ml	= Milliliter
l	= Liter
Tasse	= große Tasse vom Maßliebchen = 250 ml
Wi	= Ein Behälter von den Vier Wichteln = 50 ml

Tupperware-Küchenhelfer

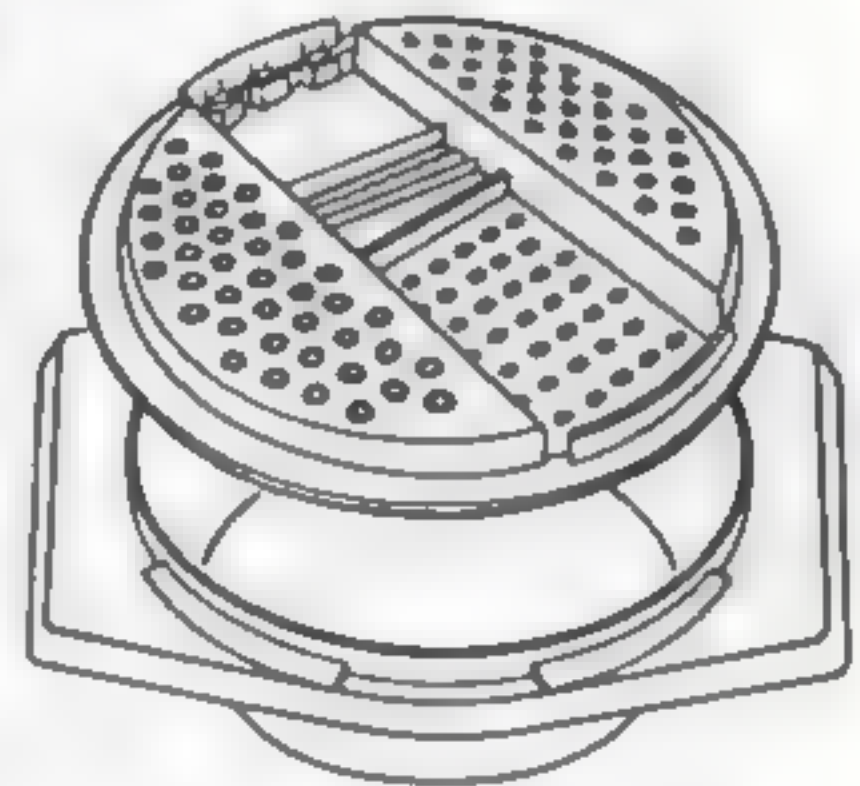
Zur Grundausrüstung gehören:



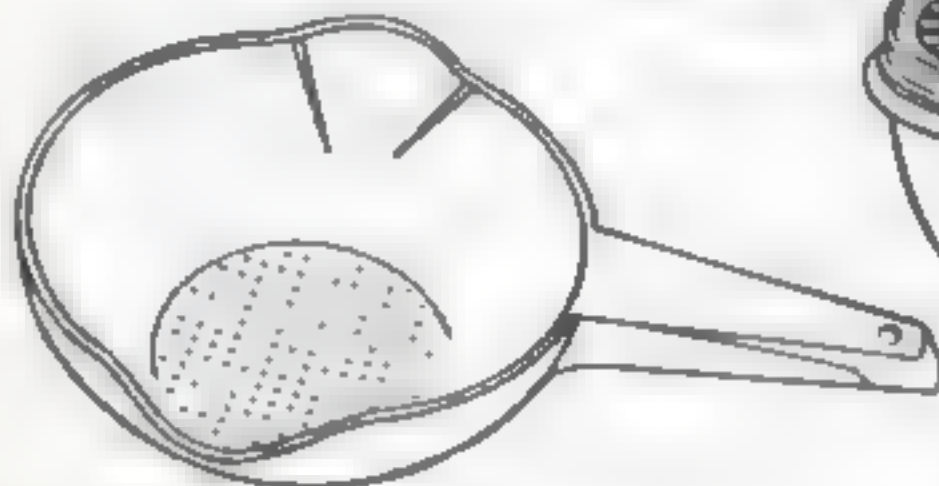
Große und Mittlere
Rührschüssel



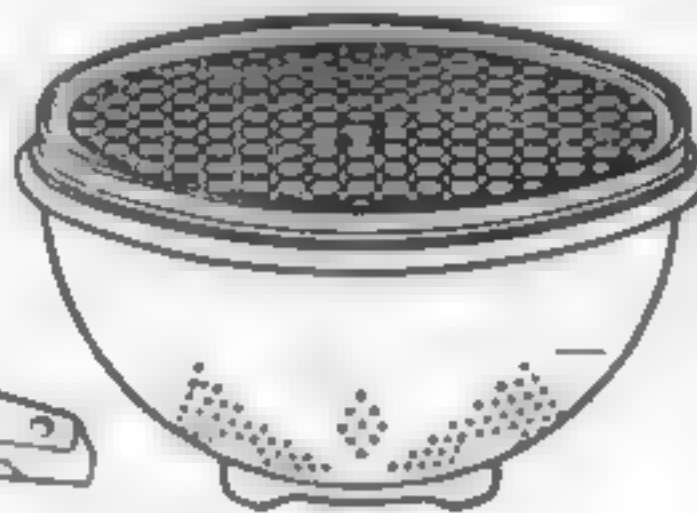
Clarissa 1,0, 1,5 u. 2 l



Küchenmeister



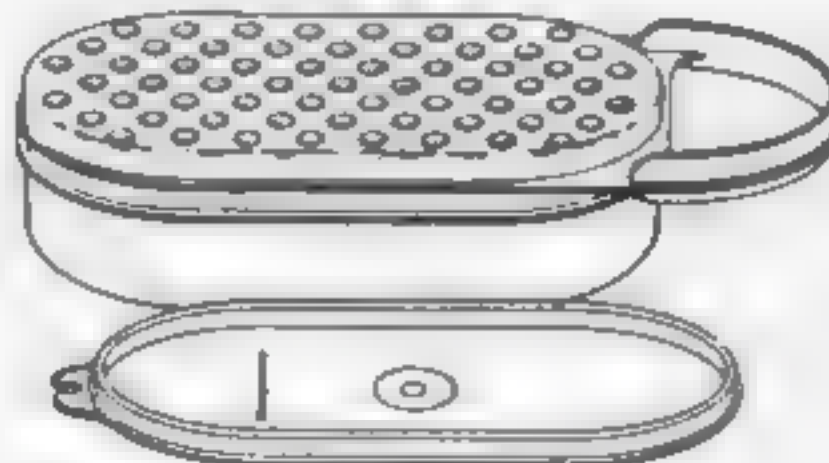
Goldregen



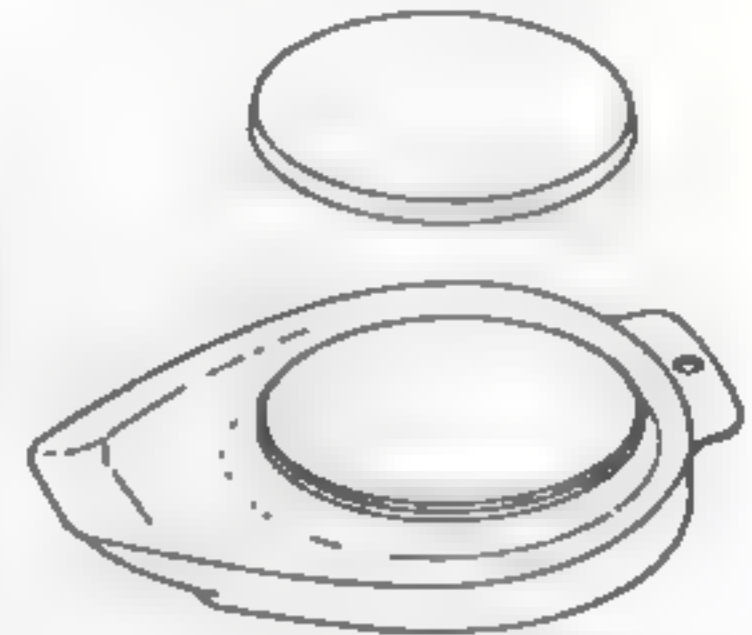
Küchensieb



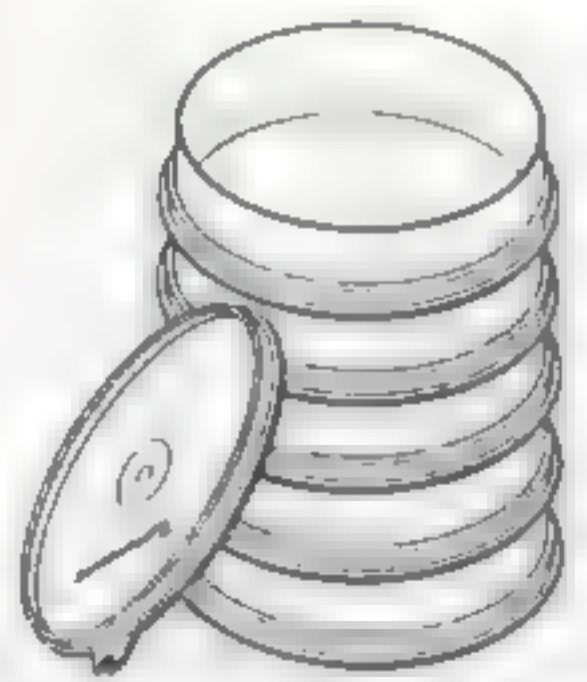
Citrus-Boy



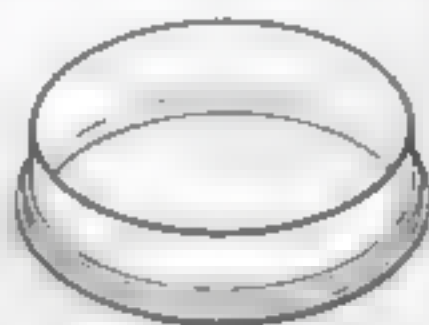
Fleißiges Lieschen



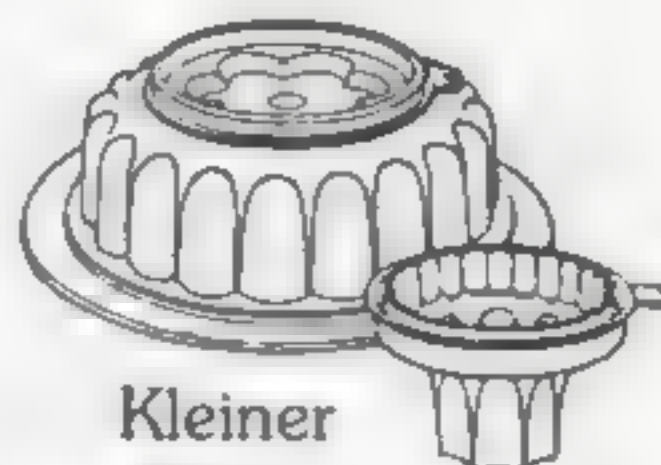
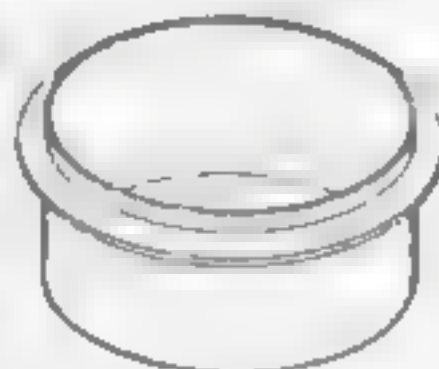
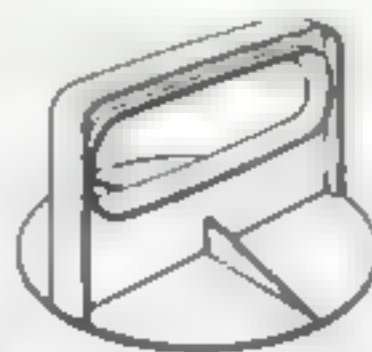
Mamsell



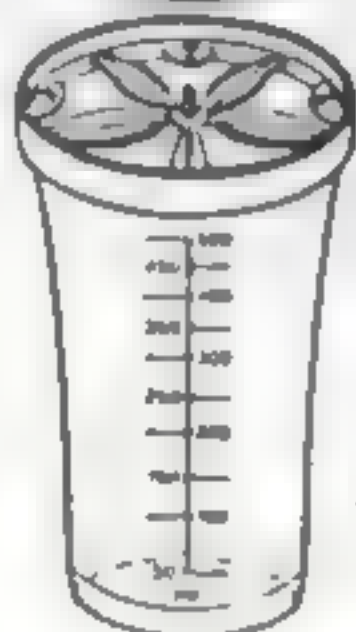
Hamburger-Stapler



Hamburger-Former



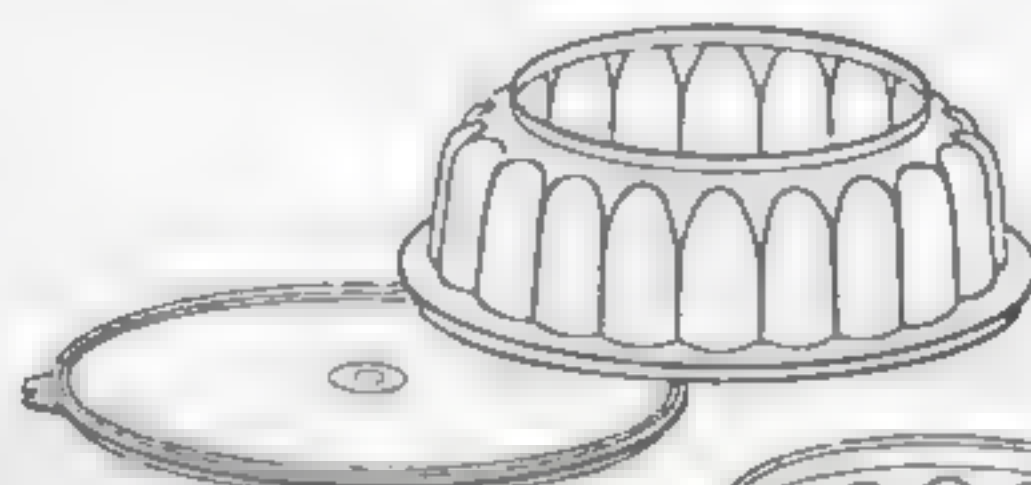
Kleiner Prinz



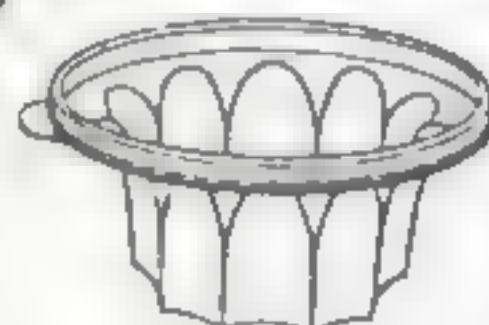
Mix-Fix



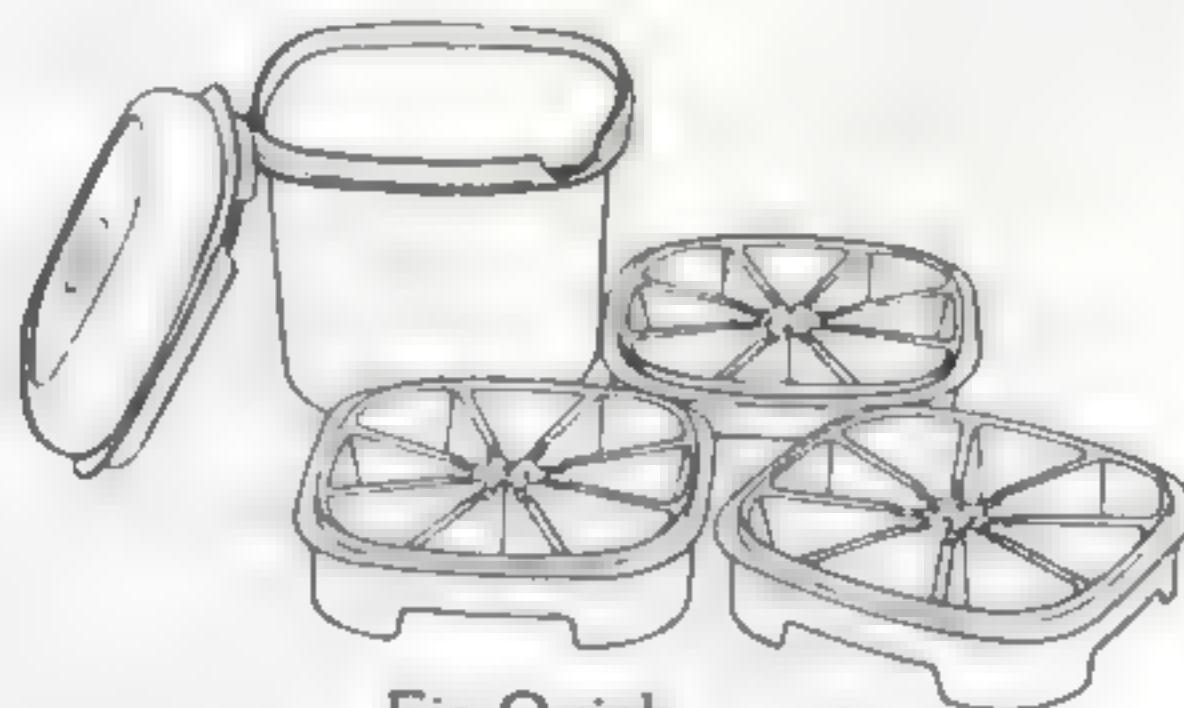
Rumpelstilzchen



Schneewittchen



Eisbecher



Eis-Quick



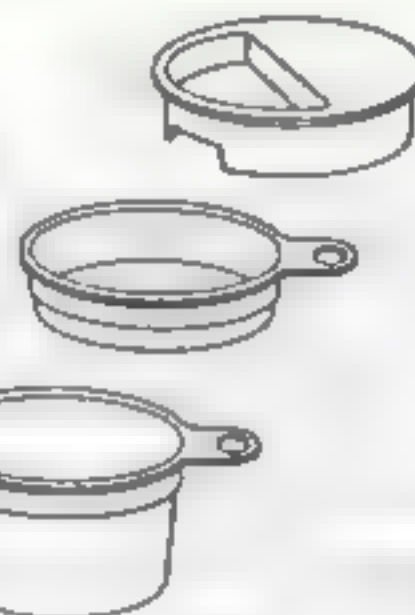
Candy



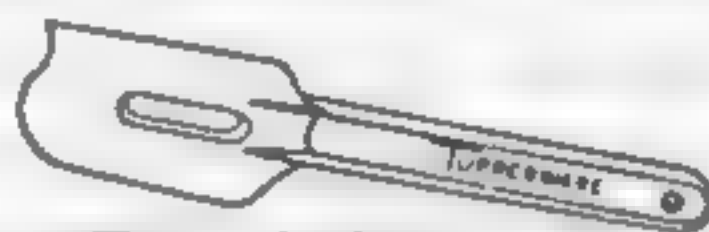
Mini-Candy



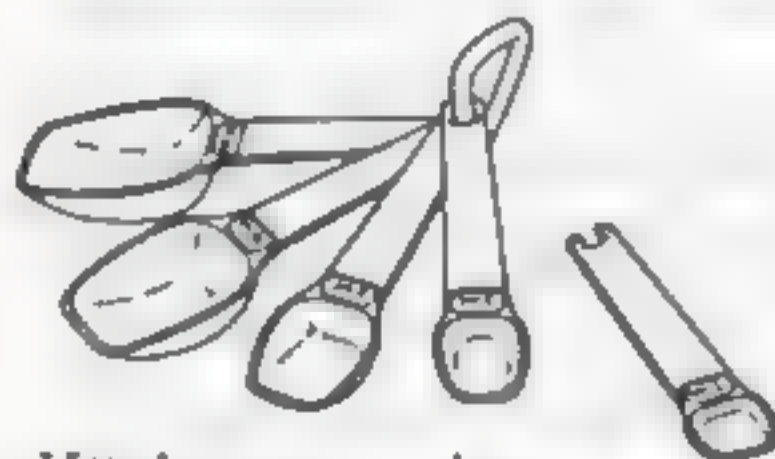
Maßliebchen



Vier Wichtel



Teigschaber



Küchensternchen



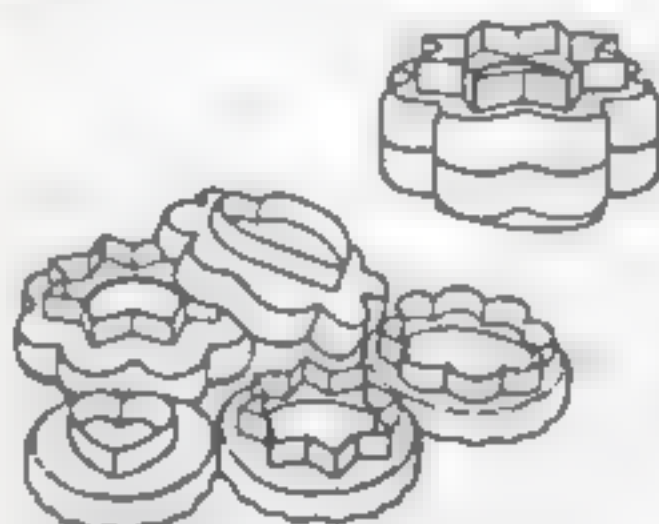
Frau Holle



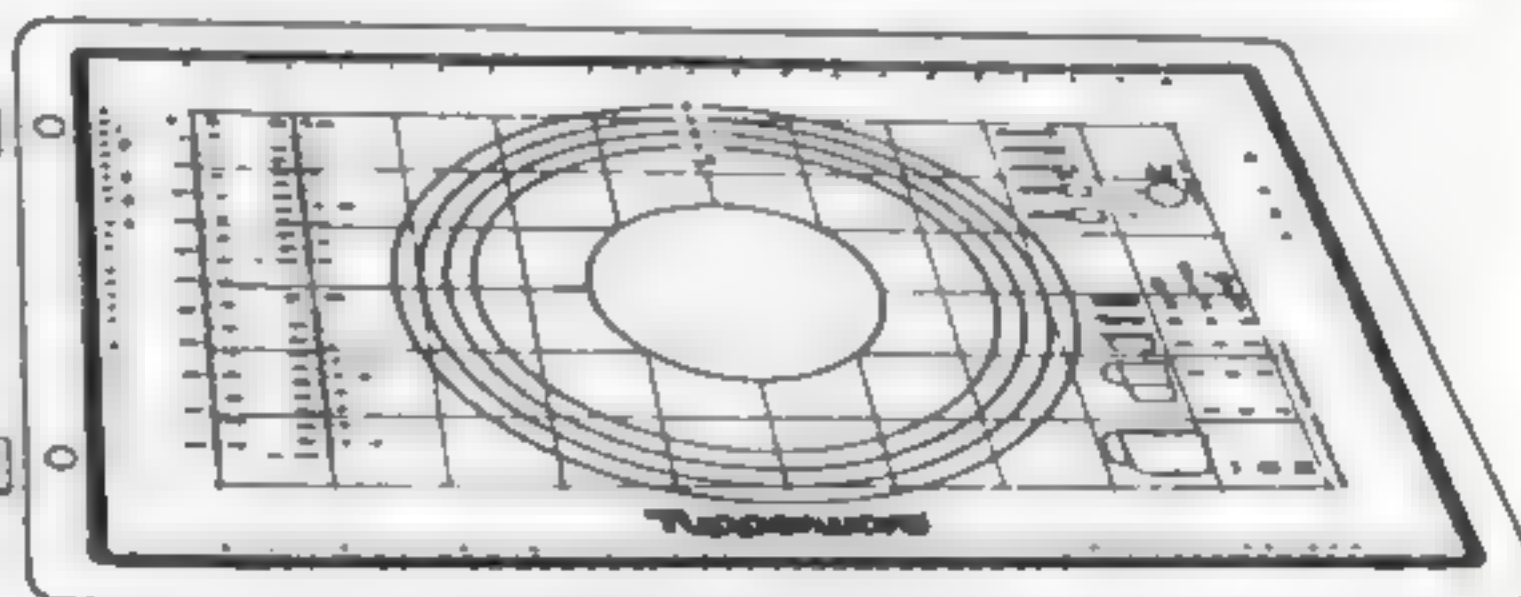
Süße Müllerin



Teigrolle



Plätzchen-Quintett



Backunterlage

Reinigung und Pflege



Dieses Zeichen garantiert, daß das Material dieser Tupperware-Produkte für Lebensmittel bestimmt ist.

Zum Spülen und Reinigen genügen handelsübliche Spülmittel und warmes Wasser. Scheuernde Reinigungsmittel wie Sand, Stahlschwämme oder scharfe Küchenwerkzeuge zerkratzen die Oberfläche.

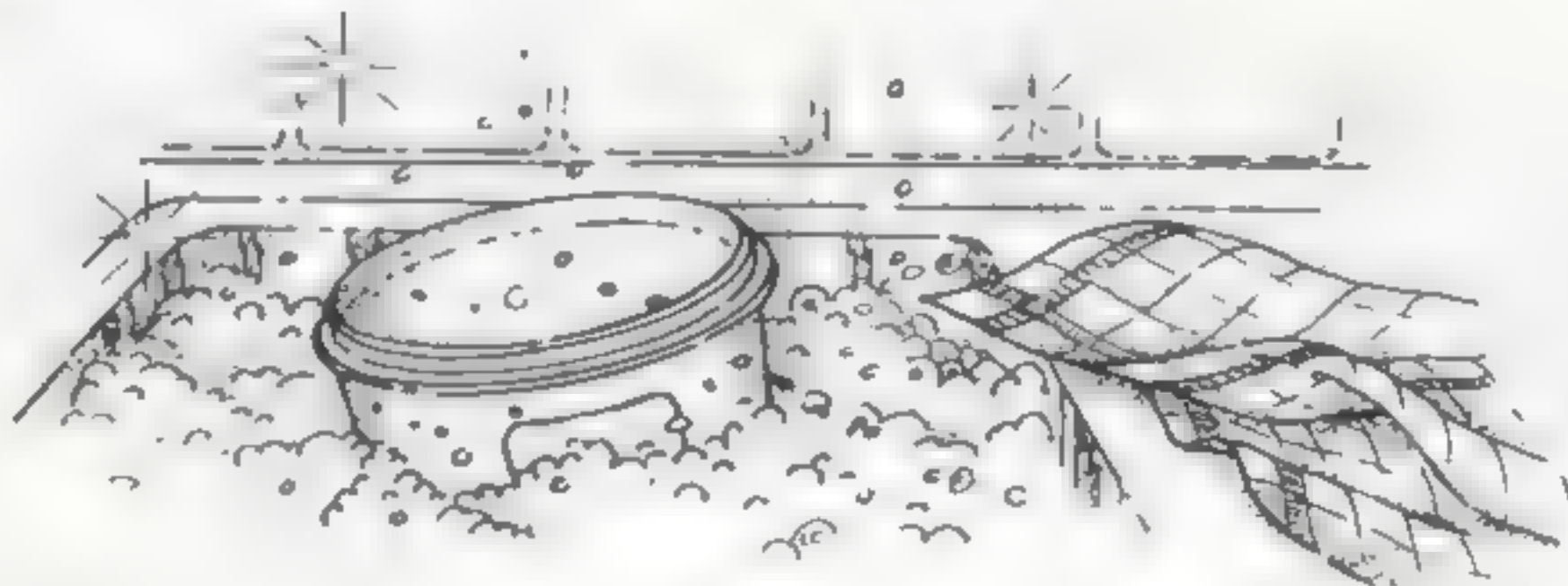
Alle seit dem 19. Oktober 1981 gelieferten Tupperware-Produkte sind garantiert spülmaschinenbeständig. Sie sollten jedoch in den oberen Korb der Spülmaschine eingeräumt werden.

Beachten Sie auch die besonderen Pflegeanleitungen für die Tupperware-Klarsicht-Behälter.

Setzen Sie die Tupperware-Produkte keinen höheren Temperaturen als $+90^{\circ}\text{C}$ und keinen niedrigeren als -45°C aus. Füllen Sie kein heißes Öl oder siedendes Fett hinein.

Tupperware-Behälter nicht im Mikrowellenherd benutzen, dafür gibt es spezielle Tupperware-Produkte. Geschlossene Behälter nicht der prallen Sonne aussetzen.

Bei sachgemäßer Behandlung bleiben die Tupperware-Produkte ein Leben lang funktionstüchtig und bereiten der Hausfrau viel Freude bei der Trockenvorratshaltung, beim Frischhalten und Einfrieren, beim Vorbereiten, Backen und Servieren.



Frischhalten

Tupperware hat die Eigenschaft, die Frische von Lebensmitteln zu bewahren.

Frische Lebensmittel haben einen höheren Nährwert, enthalten noch Vitamine und Mineralstoffe und haben einen besseren Geschmack. Zum Verlängern der Frische sind Kühlschrank und Tupperware unentbehrlich.

Es ist besonders wichtig, Lebensmittel immer in Tupperware kühlzustellen; denn nur dadurch sind sie vor dem Ranzigwerden, vor dem Austrocknen, vor Vitaminverlusten und schließlich vor dem Verderben geschützt.

Lebensmittel sollten niemals in geöffneten Konservendosen aufbewahrt werden, da sich bei steigenden Temperaturen und Sauerstoffeinwirkung das metallische Verpackungsmaterial verändert.

Viele Lebensmittel, die wir einkaufen, sind bereits in Papier oder Folie verpackt. Dies ist aber oft nur ein Staub- oder Berührungsschutz. Sie sind zum Teil luftdurchlässig und für weitere Frischhaltung nicht geeignet.

Deshalb sollen auch verpackte Lebensmittel ohne Hülle in entsprechende Tupperware-Behälter umgefüllt werden.

Die in Tupperware optimal aufgehobenen Lebensmittel sollten auch im Kühlschrank ihren bestimmten Platz haben, das heißt, empfindliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch gehören an den kältesten Ort. Weniger empfindliche – wie Obst und Gemüse – ganz unten. Butter für den täglichen Bedarf soll streichfähig sein, sie gehört in die **Butterdose**, die am besten oben in der Kühlschranktür steht. Milch ist lichtempfindlich, dadurch kommt es schon nach kurzer Zeit zu starken Vitaminverlusten und zu Geschmacksveränderungen. Deshalb wird sie im **Frische-Quell** aufbewahrt.

Die empfindlichsten Lebensmittel sind Fleisch, Fisch, Geflügel und Aufschnitt. Sie sollten immer eingetuppert am kältesten Ort im Kühlschrank eingelagert werden.

Reifender Käse soll luftig, unter der Haube im **Jupiter, Saturn, Käse-Buffer** oder **Käseschlößchen** in der Mitte des Kühlschranks stehen.

Darunter haben wir dann noch Platz für Suppen und Fertigspeisen. Da sie

meistens sehr wasserhaltig sind, sollten sie in luft- und flüssigkeitsdichte Behälter gegeben werden: in die **Wunder-Schüsseln**, die **Clarissen** oder in das **Kühlschrank-Trio**, wenn es kleine Mengen sind.

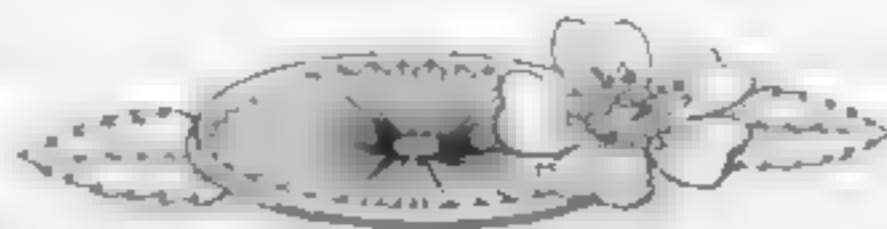
Salate, Gemüse und Obst bleiben im **Super-Star** oder **Frische-Pavillon** knackig frisch.

Bei der Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank ist darauf zu achten, daß alle Lebensmittel durch Luftzirkulation ausreichend gekühlt werden. Die sich verjüngende Form der Tupperware-Behälter ermöglicht eine solche Luftzirkulation.

Hinzu kommt, daß die Tupperware-Behälter platzsparend und übersichtlich stapelbar sind.

Warme Speisen und Getränke sollten eingetuppt erst abkühlen, bevor man sie in den Kühlschrank gibt.

Aber auch beim Picknick, auf der Wanderung, beim Camping oder für Kindergarten, Schule, Büro oder Arbeitsplatz bleiben die eingetuppten Lebensmittel lange frisch, appetitlich und schmackhaft. So sorgt Tupperware dafür, daß die Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verzehrs in bester Qualität zur Verfügung stehen.



Trockenvorratshaltung

Zu allen Zeiten strebten die Hausfrauen danach, Vorräte in Küche und Keller zu haben. Vorrat macht die Hausfrau unabhängig von Ladenschlußzeiten, hilft Zeit sparen durch Großeinkäufe und Geld sparen durch günstige Großpackungen.

Im Haushalt von heute sorgen die Tupperware-**Kompakt-Behälter** jederzeit – nicht nur im Stadt-, auch im Landhaushalt – für gute Vorräte. Eine ordentliche und übersichtliche Anordnung der Trockenvorräte ist immer – auch im engsten Raum – durch das **Kompakt-System** möglich.

In der Speisekammer, im offenen Regal, im Kühlschrank sowie im Keller, im Wohnwagen, beim Camping und im Boot sind die Lebensmittel in diesen formschönen, transparenten und stapelbaren Behältern stets sicher und hygienisch verpackt. Trockenvorräte bleiben trocken, knusprig, frisch und bewahren ihr Aroma. Weder Feuchtigkeit noch Insekten können eindringen, und die Hausfrau hat hochwertige Vorräte zu jeder Zeit.

Ihre Tupperware-Beraterin kann Ihnen bei jeder Vorführung neue, ergänzende Behälter vorstellen und wird immer wieder mit guten Ideen für Ihre Küche aufwarten. So können Sie in Ruhe das Vorrats-Anbau-Programm immer wieder erweitern; denn die Gebrauchstüchtigkeit dieser Behälter wird Ihnen erst im täglichen Umgang bekannt. Die praktischen Behälter lassen sich platzsparend aneinanderreihen und übereinanderstapeln.

Rechteckige und quadratische Behälter verschließen sicher alle größeren Vorräte an Mehl, Reis, Teigwaren, Gebäck und Trockenfrüchten.

Auf und neben diese Behälter passen wiederum in Höhe, Breite und Länge weitere Behälter. Alles ist aufeinander abgestimmt und paßt zusammen. Der Verschluß ist integriert, er rastet beim Öffnen stehend ein. Die **Kompakt-Behälter** sind leicht und bequem zu handhaben. So arbeitet man auch hierbei rationell, wie man es eben von anderen Tupperware-Produkten gewohnt ist. Mit einem Blick durch die Klarsichtblende kann man den Inhalt erkennen und weiß, welche Nahrungsmittel nachgekauft werden müssen. Es gibt kein Suchen in Schachteln und Tüten, nichts kann verstreut werden, der Schrank ist immer sauber und geruchsfrei. Gewürze und Tee halten ihr Aroma und bewahren den Duft, Gebäck bleibt trocken. Die Lebensmittel klumpen nicht, Pralinen und Schokolade behalten ihre appetitliche braune Farbe, und alkoholhaltige Füllungen trocknen nicht ein.

Drei Deckelfarben, Weiß, Gelb und Rot, stehen zur Wahl und gestatten eine individuelle Farbgestaltung in der Küche. In den gleichen Farben sind die praktischen Etiketten für Trockenvorräte, Gewürze und Getränke zu haben. Sie sorgen dafür, daß nichts verwechselt werden kann.

Die Trockenvorratshaltung mit den Tupperware-**Kompakt-Behältern** ist eine der besten Ideen für Ihre Küche.

Einfrieren

Einfrieren in Tupperware **Gefrier-Behältern** erhält die Qualität von Lebensmitteln.

Im Gegensatz zu anderen Konservierungsverfahren bleiben Nährwert, Vitamine, Konsistenz (Textur) und Farbe am besten erhalten.

Einfrieren in Tupperware **Gefrier-Behältern** hat aber weitere Vorzüge:

- * Man spart Zeit und Energie, weil große Mengen eingekauft und mehrere Portionen auf einmal zubereitet werden können, z. B. Suppen, Eintopf, große Braten oder Rouladen.
Mittags wird die gewohnte Menge serviert. Der Rest kommt in Portionen in Tupperware **Gefrier-Behälter** in das Gefriergerät.
- * Sonderangebote und saisonbedingte Angebote können genutzt werden.
- * Die Lebensmittel sind jederzeit verfügbar, z. B. bei überraschendem Besuch oder außerhalb der Saison.

Das Problem »Was koche ich morgen?« oder »Was setze ich meinen Gästen vor?« gibt es nicht mehr. Wichtig ist nur, mittags gelegentlich die doppelte oder dreifache Menge zu kochen.

Einfrieren können Sie fast alle Lebensmittel – mit Ausnahme von Blattsalaten, Zwiebeln, Radieschen, Rettich sowie Kartoffeln in rohem Zustand. Auch Torten mit Guß, Baisergebäck, Gelatinespeisen und Mayonnaisen eignen sich nicht zum Einfrieren.

Alle Lebensmittel und Gerichte müssen schnell einfrieren. Je tiefer die Temperatur, um so schneller gefriert das Lebensmittel vollständig durch. Je schneller die Gefrierzone von 0°C bis -5°C durchschritten wird, um so schneller gefriert das Wasser in den Zellen, und es bilden sich nur kleine Kristalle, die die Zellwände nicht zerstören.

Neben frischen, einwandfreien Lebensmitteln und dem sachgerechten Einfrieren ist für die Qualitätserhaltung die Verpackung ausschlaggebend, nichts gehört uneingepackt in das Gefriergerät.

Die Tupperware **Gefrier-Behälter** erfüllen alle Anforderungen, die an eine Gefrier-Verpackung gestellt werden; sie sind:

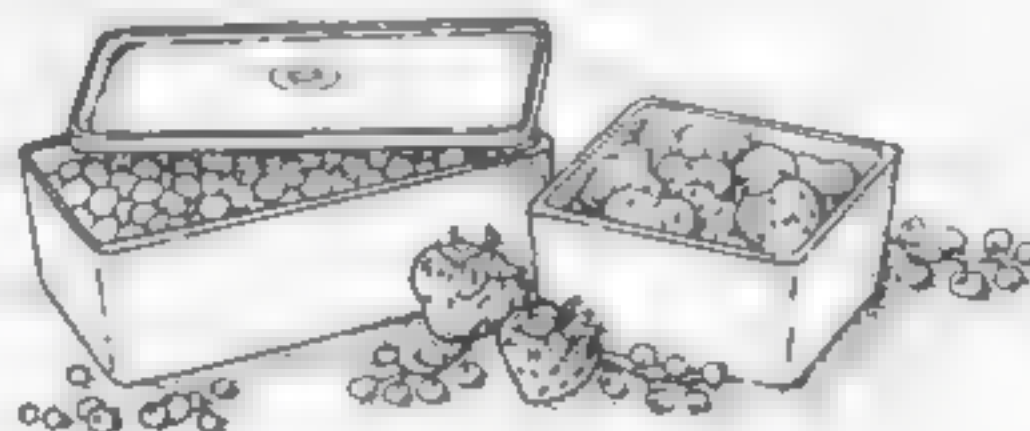
- * kältebeständig bis -45°C ;
- * flexibel; dadurch kann sich das Gefriergut während des Gefrierens ausdehnen, ohne daß der Behälter zerspringt;
- * bruchfest, d. h. sie werden weder spröde noch brüchig;
- * geruchs- und geschmacksneutral; nichts kann sich auf Lebensmittel übertragen;
- * säurefest und fettbeständig;
- * platzsparend und übersichtlich stapelbar;

Die dicht schließenden Deckel schützen die Lebensmittel vor dem Austrocknen, vor Gefrierbrand und Geruchsübertragung. Das Gefriergerät vereist weniger und bleibt sauber.

Wegen ihrer sich nach unten verjüngenden Form gelangt kalte Luft von allen Seiten an das Gefriergut. Das beschleunigt den Gefriervorgang und verbessert dadurch die Tiefkühl Lagerung.

Für jeden Haushalt und jedes Lebensmittel hat Tupperware die richtige Größe, vom **Kleinen Gefrier-Behälter** bis zum **Gefrier-Jumbo** mit 6,5 l Inhalt, so daß man die einzufrierenden Portionen verbrauchsgerecht bemessen kann.

Tupperware-Behälter sind umweltfreundlich, sie sind preiswert, verglichen mit Einwegverpackungen, da sie beliebig oft zu verwenden und für Jahrzehnte eine praktische und sichere Hilfe beim Einfrieren sind. Tupperware **Gefrier-Behälter** eignen sich auch allerbestens zur Verwendung als Kühlschrank- oder Vorratsbehälter.



Vorbereiten

Dank Tupperware ist es der Hausfrau möglich, Speisen vorzubereiten, Salate zu putzen und zu waschen, Fleisch zu marinieren, Gemüse vorzurichten, zeitraubende Arbeiten dann zu erledigen, wenn noch keine Essenszeit ist.

Fleisch, Fisch oder Geflügel marinieren, Sauerbraten einlegen und Wild beizen ist in den Tupperware-Schüsseln oder im **Super-Star** ohne viel Aufwand, ohne Verschütten und ohne Geruchsverbreitung möglich.

Schnitzel, Steaks, Lammkoteletts u. a. werden mit Pfeffer, Gewürzen und Öl eingerieben und evtl. mit Zwiebelringen belegt und eingetuppert. Nach ein paar Tagen im Kühlschrank hat man herrlich zartes Fleisch.

Zur Planung und Vorbereitung – nicht nur eines Festessens – gehört zuerst die Festlegung des Menüs sowie der Kuchen und Torten, die zu backen sind, oder die Auswahl der Salate und Gerichte für ein Buffet.

Der Einkaufszettel wird erstellt, und der Einkauf der Lebensmittel ist die erste wichtige Aufgabe. Zum Einkauf nehmen wir die entsprechenden Tupperware-Behälter und -Schüsseln mit. Beeren, Früchte, Champignons, Salate, Hackfleisch, Wurst, Käse, Fisch und all die besonders empfindlichen Lebensmittel werden gleich beim Einkaufen eingetuppert. Salate vom Metzger oder aus dem Feinkostgeschäft läßt man in die Schüssel geben, in denen man sie aufträgt.

Zu Hause wird dann in Ruhe alles vor- oder zubereitet. Viel Zeit und Energie spart die Hausfrau, wenn sie doppelte oder dreifache Mengen kocht oder brät. Eine Portion wird sofort verzehrt, und die anderen werden eingefroren. Auch Pausenbrote für den Kindergarten, die Schule oder den Arbeitsplatz werden schon am Vorabend zubereitet, eingetuppert, und morgens nimmt man die gekühlten Behälter mit.

Mit Tupperware läßt sich vieles rationalisieren, und die Hausfrau hat mehr Zeit für sich und ihre Familie.

Backen

Vielseitiges Tupperware-Backzubehör von höchster Qualität und größtem Gebrauchsnutzen haben aus einer mühevollen Tätigkeit ein Backvergnügen gemacht.

Diese modernen, gutdurchdachten Tupperware-Backhelfer dienen uns bei der Herstellung von Kuchenteig und Creme, beim Abmessen der Zutaten, beim Ausrollen des Teiges sowie beim Füllen von Biskuitrollen und Torten. Hefeteig ist kinderleicht gemacht, und er gelingt in der Tupperware-Rührschüssel auch der ungeübten Hausfrau. Den fertigen Hefeteig in der geschlossenen **Rührschüssel** an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn er ausreichend gegangen ist, springt der Deckel mit einem hörbaren »Peng« ab. Mürbeteig trocknet beim »Ruhen« im Kühlschrank nicht aus, wenn er in einer Tupperware-Schüssel verschlossen aufbewahrt wird. Durch das »Ruhen« des Teiges verbinden sich die Zutaten besser mit dem Mehl. Sahne, Buttercreme, Eiweiß, Quark für Kuchen, Waffel- und Pfannkuchenteig werden in **Candy** und **Mini-Candy**, den Rühr- und Meßbechern geschlagen. Selbst mit dem Handrührgerät spritzt nichts heraus, denn der Spritzschutzdeckel verhindert das. Durch die praktische Öffnung läßt sich flüssiger Teig tropffrei ausgießen. Mit der **Backunterlage** ist die Biskuitrolle ganz leicht aufzurollen, indem mit der **Frau Holle** feine Semmelbrösel auf die Backunterlage gegeben werden. Blätter- und Mürbeteig rollt man auf der mit Mehl bestäubten Backunterlage mit der eisgekühlten **Teigrolle** aus. Zum Ausrollen von Hefeteig, die Teigrolle mit warmem Wasser füllen. Ein feuchtes Tuch unter der Backunterlage verhindert dabei das Rutschen. Plätzchen, Krapfen und Käsegebäck werden mit den 10 verschiedenen Formen des **Plätzchen-Quintetts** ausgestochen. Sicher aufbewahrt werden Plätzchen z. B. in den **Klarsicht-Behältern**, **Stapel-Stars** oder **Star-Sets**, die sie lange knusprig und aromatisch halten. Abmessen statt Abwiegen ist die zeitsparende Art, auch kleinste Mengen Backzutaten richtig zu dosieren. Dabei helfen uns die **Küchensternchen**, das **Maßliebchen**, der **Candy** und der **Mini-Candy**. Mit einer Hand siebt man Puderzucker aus der **Frau**

Holle sehr fein über Kuchen und Plätzchen sowie in die Schaummasse für Biskuitteig. Mit dem **Teigschaber**, der allen Rundungen der Rührschüssel angepaßt ist, lassen sich Teige rühren und Reste aus Schüsseln entfernen. Er ist aus einem Stück und daher besonders leicht zu reinigen. Eine große Hilfe ist das kleine **Dotterle**, das zum sauberen Trennen von Eiweiß und Eigelb auf den Schüsselrand gesteckt wird. Zitronensaft liefert der **Citrus-Boy**, und auf dem **Fleißigen Lieschen** wird Zitronen- oder Orangenschale abgerieben.

Noch nie war Backen so leicht wie heute mit den Tupperware-Backhelfern!

Fertiges Gebäck, Kuchen und Torten werden selbstverständlich eingetupert. Dafür gibt es Behälter mit festen Kuchenplatten und luftdicht schließenden, bruchsicHERen Hauben in vielen Größen: rund, viereckig und rechteckig in neutralem Weiß, mit und ohne Tragegriff. Sie passen als Tortenplatte, auch für Kleingebäck oder den Kastenkuchen auf jeden hübsch gedeckten Tisch. Dazu gibt es den passenden **Tortenheber**, der sich auch zum Schneiden von Kuchen und Torten eignet.





Servieren

Tupperware bietet uns eine Fülle formschöner, überaus praktischer Servier-Behälter. In dezenten Farben harmonieren die Behälter mit jedem schön gedeckten Tisch. Alle Behälter werden verschlossen entweder mit einem Tupperware-Sicherheitsverschluß, einem Sonnendeckel, einem Tellerdeckel oder einer Haube. Vorbereitete Speisen bewahren Geschmack, Aroma und ihr appetitliches Aussehen. Von früh bis spät, zu kleinen und großen Festen, bei Picknick, Camping und im Garten – überall lassen sich die Tupperware-Servierbehälter einsetzen. Vieles wird in Ruhe vorbereitet und steht dann im Handumdrehen taufisch, weil eingetuppert, auf dem Tisch. Bereits beim Frühstück lernt man die Vorzüge der Tupperware-Servierbehälter schätzen. Frisches Toastbrot oder Knäckebrötchen bieten wir im **Kleinen Bäckermeister** an, Brötchen oder Schnittbrot im **Bäckermeister**. Marmelade, Honig und Nougatcreme sehen im **Tisch-Trio** appetitlich aus und bleiben lange frisch. Ein Handgriff, und es ist aus dem Kühlschrank auf den Tisch gestellt. Salz und Pfeffer bleiben immer streufähig bzw. aromatisch in den Tupperware-Streubehältern, frisch gekochte Eier, die in den **Eierfreunden** lange warm bleiben, lassen jeden Morgenmuffel zum freundlichsten Menschen werden. Frisches Obst, in der **Noblesse** serviert, ist eine Augenweide – und dazu noch sehr gesund: Frische und Vitamine sind voll erhalten – da es eingetuppert war. Zum Frühstück gibt es Quark, Müsli und Obst oder Cornflakes. Diese lassen sich schon am Abend vorbereiten. Am Morgen gießt man Milch oder Fruchtsaft aus dem **Frische-Quell** darüber. Die **Servierschalen** oder **Stapel-Quick**-Schüsseln eignen sich hierfür besonders gut.

Für eine Zwischenmahlzeit oder zum Mitnehmen ins Büro sind alle Becher und Schüsseln mit dem hermetisch schließenden Sicherheitsverschluß ideal. Selbstzubereiteter Joghurt, Obstsalat oder eine Quarkspeise sind sehr beliebt.

Mittags serviert man eine Kaltschale oder Suppe im **Salat-Star** oder in der **Party-Sonne**. In der **Comtesse** trägt man dampfende Knödel oder Kar-

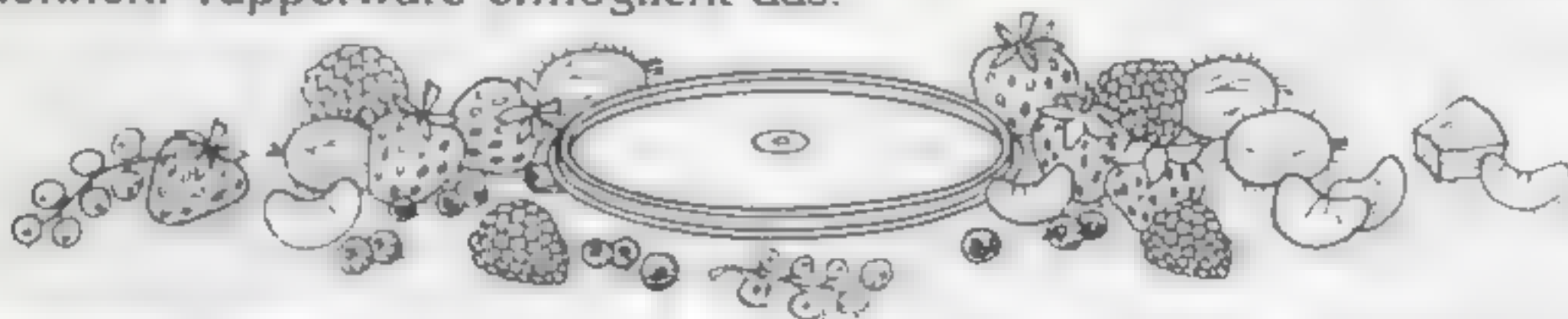


toffeln auf. Eine Kalbshaxe läßt sich sehr appetitlich im **Frische-Servierer** anrichten. Knackiger Salat kommt in der Schüssel des **Salat-Sets** auf den Tisch, wo die **Servierschalen** schon bereitstehen. Die **Salatfreunde** mit Essig und Öl oder mit der fertigen Marinade stehen griffbereit daneben. Im **Sieb-Servierer** und im **Kleinen Sieb-Servierer** kommen Nudeln, Reis, Knödel, Würstchen und vieles andere mehr heiß auf den Tisch. Desserts, Eiscreme, Flammeris werden im **Kleinen Prinzen**, der **Dessert-Form**, dem **Schneewittchen** und den **Portions-Formen** zubereitet und dann auf die Servierplatten von **Noblesse** oder **Prinzeßchen** gestürzt. Sie bleiben frisch bis zur letzten Minute.

Kuchen, Gebäck und Plätzchen sind natürlich eingetuppt, und die Tupperware-Kuchenbehälter haben eine elegante Platte, auf der sich der Kuchen zerteilen läßt. **Noblesse**, **Hostess**, **Baronesse**, **Jupiter**, **Saturn**, **Prinzeßchen** und der **Frische-Servierer** sind ideale Servierbehälter für süße Köstlichkeiten.

Abends sind Käse, belegte Brote, Häppchen, kalte Platten – darauf angerichtet – appetitlich anzusehen. **Käse-Buffer** und **Käseschlößchen** vollenden den schönen Anblick und bewahren Frische und Aroma. Ein form-schönes, bruchsicheres Bowlegefaß ist die **Baronesse** mit dem Fuß der **Noblesse**. Saures und Pikantes, Paprika, Mixed Pickles und Oliven serviert man im **Glücks-Trio**, in den **Lotos-Blumen** oder im **Pikantus**. Die **Clarissa-Schüsseln** passen auf jeden hübsch gedeckten Tisch. Im **Schlemmer-Karussell** und in der **Hostess** bietet man Knabbereien, Salate oder Süßes an. Die **Klarsicht-Behälter** eignen sich ganz vorzüglich zum Aufbewahren und Servieren von Gebäck, in Öl eingelegtem Käse, sauren Gurken oder Früchten in Alkohol.

Es ist schön, als Hausfrau mit einer frischen Idee nach der anderen aufwarten zu können. Tupperware ermöglicht das!





Suppen

Gazpacho

- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde einweichen.
6–8 Tomaten im Sieb-Servierer überbrühen, häuten, vierteln,
1 große Salatgurke schälen, grob würfeln,
3 rote Paprikaschoten,
2 grüne Paprikaschoten waschen, von Samen befreien, würfeln, mit den
anderen Zutaten mixen. Mit
Salz, Pfeffer,
Basilikum und
2 Knoblauchzehen, gerieben, würzen.
500 ml Hühnerbrühe, kalt,
500 ml Tomatensaft
3 EL Rotweinessig und
2 EL Olivenöl in die Suppe einrühren, im Salat-Star zugedeckt
ca. 2 Stunden kühl stellen.
je 3 EL Gurken-,
Paprika-,
Zwiebel- und geröstete
Toastbrotwürfel in den runden Behältern getrennt zur Suppe ser-
vieren.

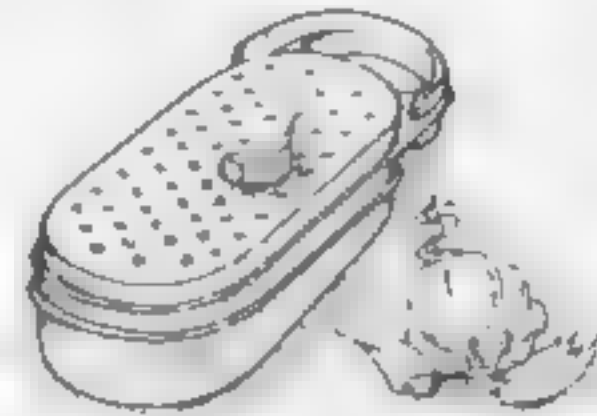
Tupperware® 

Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Sieb-Servierer, Mamsell, Fleißiges Lieschen,
Maßliebchen (Küchensternchen), Große Rührschüssel, Runde Behälter
200 ml, Salat-Star



Kalte Gurkensuppe

2 kleinere frische Gurken dünn schälen, in die Clarissa fein reiben.
 2 Becher Joghurt zufügen, mit
 4 geriebenen Knoblauchzehen,
 wenig Salz und Essig, und
 2 EL gehacktem Dill
 2 TL gehacktem Basilikum würzen.
 Eintupfern und sehr kalt stellen.
 Vor dem Servieren
 4 EL saure Sahne einrühren.




Tupperware® 

Küchenmeister, Große Clarissa 2,0l, Fleißiges Lieschen, Küchensternchen

Suppe »Stracciatella«


2 Eier, 2 EL geriebenen Parmesankäse und
 2 EL gehackte Petersilie in den Mini-Candy geben und verrühren. Mit
 1 Prise Muskatnuß und
 1 Prise Salz würzen.
 1 l Hühnerbrühe kochen und die Ei-Käse-Mischung unter Rühren eingießen. Im Duo Oriental servieren.

Tupperware® 

Fleißiges Lieschen, Mamsell, Mini-Candy, Kuchensternchen, Maßliebchen,
 Duo Oriental

Brätnockerlsuppe

250 g Wurstbrät oder ersatzweise
rohe Bratwurst, fein aus der Pelle drücken, in den Candy geben, mit
1 Ei und
1 Eigelb vermischen,
5 EL süße Sahne und
1 EL feines Semmel-
mehl unterrühren und alles mit
 $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, fein abgerieben, sowie
je 1 Prise Muskat und
weißem Pfeffer abschmecken.
Teig etwa $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt ruhen lassen und
dann mit 2 Teelöffeln kleine Nockerln abstechen
und in
1 l Fleischbrühe, die leicht köchelt, geben, 10 Min. zugedeckt ziehen
lassen. Mit
2 EL Schnittlauch-
röllchen bestreut servieren.

Tupperware® 

Candy, Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Stapel-Quick



Grießnockerlsuppe


2 Eier mit
2 EL weicher Butter,
Salz, Pfeffer und etwas
geriebener Muskatnuß in der Clarissa verrühren.
8 EL Grieß dazugeben, so daß ein Nockerlteig entsteht.
1 l Fleischbrühe erhitzen und mit 2 Teelöffeln kleine Nockerln ab-
stechen und in die kochende Brühe geben. Hitze
reduzieren und die Kloßchen 20 Min. ziehen lassen.
Suppe in die Stapel-Quick-Schusseln füllen und mit
Schnittlauch bestreut servieren.
Auf Vorrat Grießnockerln (-Kloßchen), portions-
weise in Gefrier-Behältern einfrieren.

Tupperware 

Kleine Clarissa 1,0 l, Küchensternchen, Maßliebchen, Stapel-Quick, Gefrier-
Behälter

Lauchcremesuppe

1 Lauchstange in feine Ringe schneiden, waschen und in
1-2 EL Fett schmoren.
1-2 EL Mehl mit Frau Holle darüberstäuben, umrühren und mit
750 ml Brühe aufgießen. Ca. 30 Min. kochen lassen, würzen.
250 ml Sahne = 2 Kappen vom Mix-Fix, mit
1 Eigelb mixen. Topf vom Herd nehmen, einrühren.
Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Tupperware 

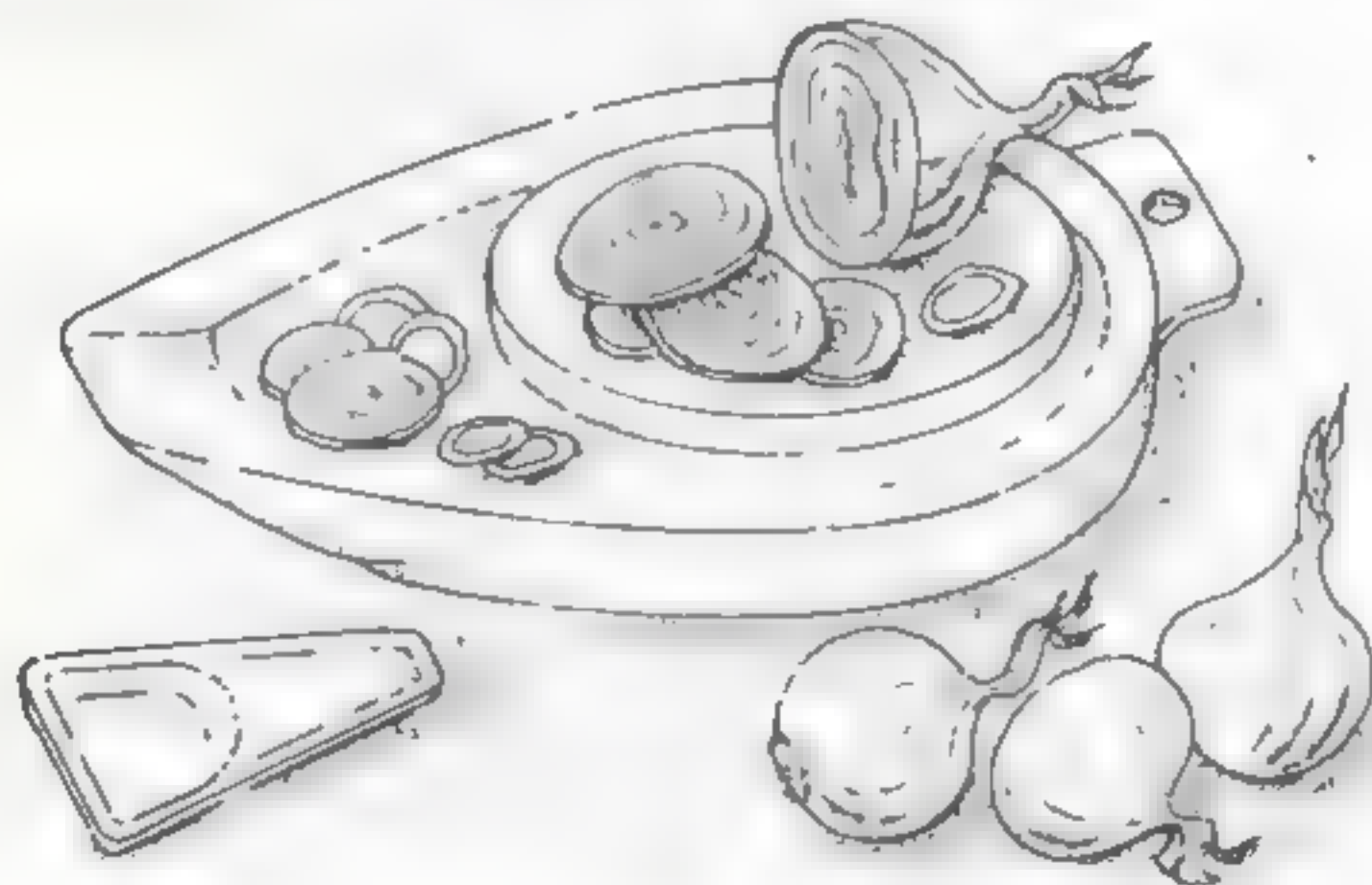
Küchensieb, Mamsell, Küchensternchen, Frau Holle, Maßliebchen, Mix-Fix,
Stapel-Quick

Französische Zwiebelsuppe

- 4 Zwiebeln in Ringe schneiden und in
80 g Butter (ca. 4 EL) goldgelb anbraten. Mit
1 EL Mehl bestäuben und ca. 5 Min. durchschwitzen lassen.
1 l Rinderbrühe dazu gießen. Mit
Salz und Pfeffer sowie
2 geriebenen
Knoblauchzehen würzen. Etwa 10 Min. kochen lassen.
4 Scheiben Weißbrot toasten.
Zwiebelsuppe in Tassen füllen. Die Toastscheiben
auf die Suppe legen.
100 g geriebenen
Parmesankäse darüber streuen. Im Grill oder Backofen belassen,
bis der Käse geschmolzen ist.

Tupperware® 

Mamsell, Küchenstemchen, Frau Holle, Maßliebchen, Fleißiges Lieschen



Suppeneinlagen

Markklößchen

50 g Rindermark
(von 2–3 Markknochen) in einem Pfännchen auslassen, etwas erkaltet
durch das Siebchen in die Wunderschüssel strei-
chen. Mit
1 Ei und
50 g Semmelmehl vermischen. Mit
Salz, Pfeffer und
Muskat würzen.
½ Bund Petersilie sehr fein hacken und die Hälfte unter die Masse
kneten. Kugeln formen und in heiße Fleischbrühe
geben. Ca. 6–8 Min. zugedeckt ziehen lassen. Im
Stapel-Quick anrichten und mit der restlichen
Petersilie bestreuen.
Auf Vorrat Markklößchen roh, portionsweise in
Gefrier-Behältern einfrieren.


Tupperware® 

Siebchen, Wunder-Schüsselsatz, Mamsell, Stapel-Quick, Kleine rechteckige
Gefrier-Behälter

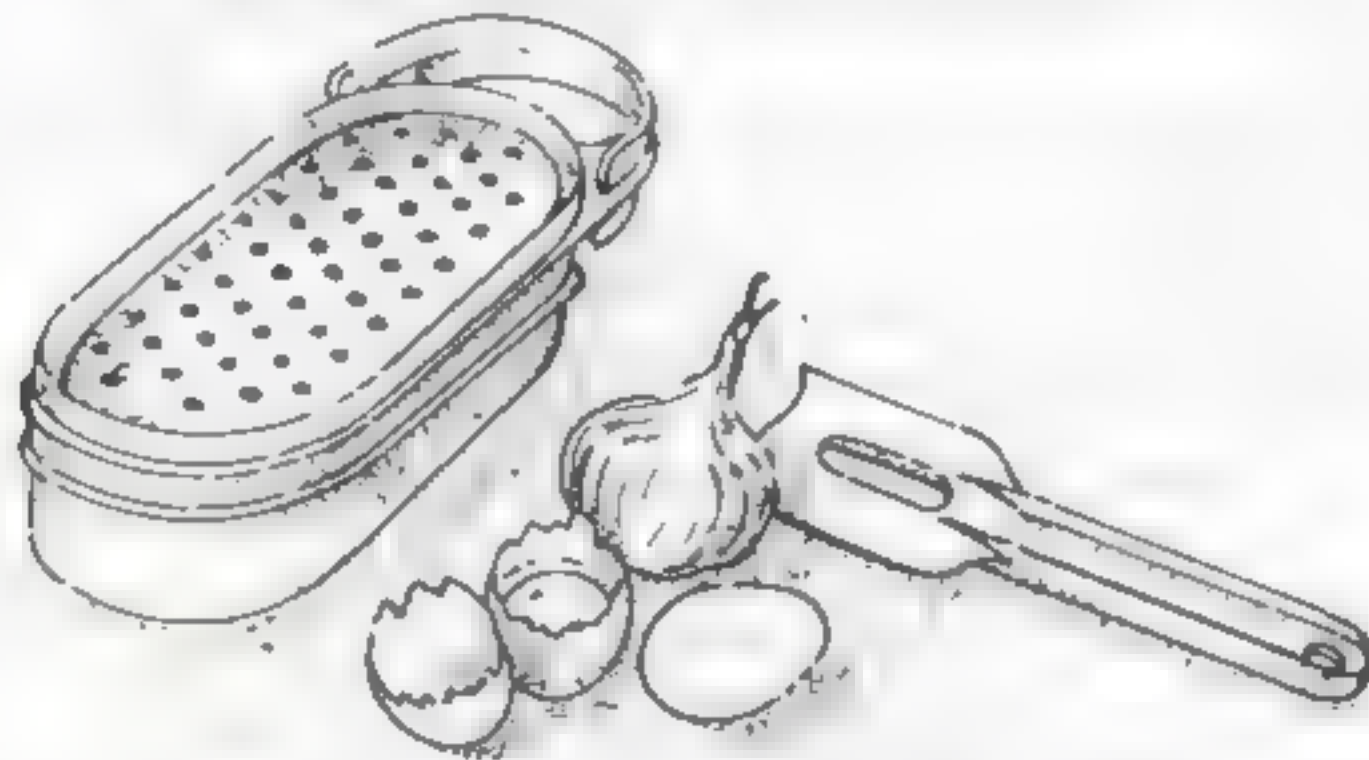


Leberspätzle

- 200 g Leber schaben oder mit dem Mixer pürieren.
1 EL Butter erhitzen und darin
1 gewürfelte Zwiebel glasig dünsten.
Petersilie hacken.
2 Eier mit etwas
Mineralwasser im Mix-Fix (nach dem Verschließen entlüften) ver-
quirlen. Leber, Zwiebel, Petersilie und Eimasse
und so viel
Semmelbrösel wie die Masse faßt, in der Kleinen Clarissa mi-
schen. Mit
Salz und Pfeffer sowie
1 TL Majoran würzen. Spätzleteig durch die Reibe vom Fleißigen
Lieschen mit dem Teigschaber in heiße Fleisch-
brühe drücken. Bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis
die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Tupperware® 

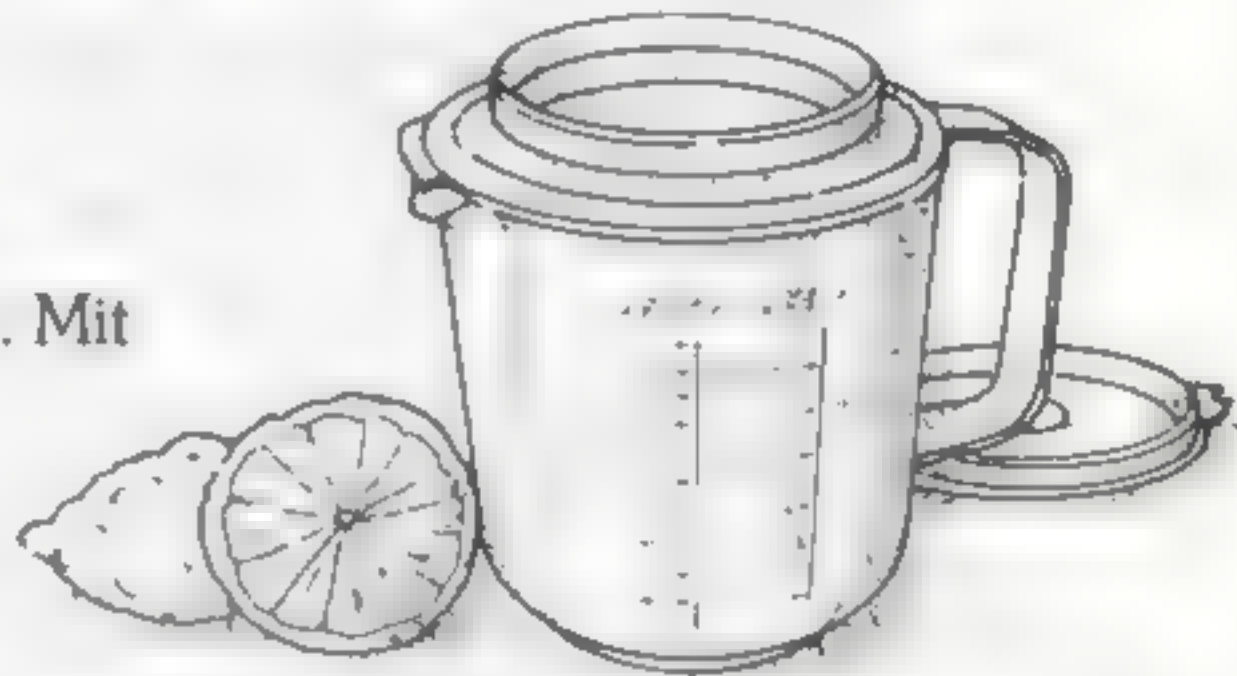
Mamsell, Mix-Fix, Kleine Clarissa 1,0l, Goldregen, Küchensternchen,
Fleißiges Lieschen, Teigschaber, Stapel-Quick



Saucen

Cocktailsauce

125 ml süße Sahne im Mini-Candy steif schlagen. Mit
2 EL Mayonnaise,
1 TL Zitronensaft,
1 EL Orangensaft,
2 EL Tomatenketchup und
2 EL Cognac verrühren. Mit
1 Spritzer Tabasco-
sauce, 1 Spritzer
Worchestersauce, Salz
und Pfeffer würzen.



Tupperware 

Maßliebchen, Mini-Candy, Küchenstemchen, Sonnen-Trio

Salatsauce mit Quark

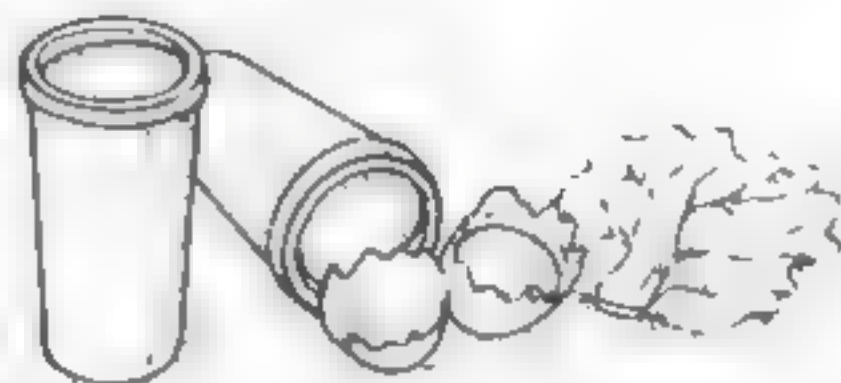
3 EL Sahne-Quark mit
2 EL Öl, 1 EL Zitronen-
saft, 1 EL süßer Sahne und je
1 Prise Salz, Zucker und
Pfeffer im Rumpelstilzchen durchschütteln.

Tupperware 

Rumpelstilzchen, Küchenstemchen

Salatsauce mit Joghurt

2 Becher Joghurt
(à 150 g) mit
1 Eigelb, 3 EL Öl, 3 EL
Dill-Essig, 1 TL Senf sowie
Salz und Pfeffer und eventuell
Knoblauchpulver im Mix-Fix gut durchschütteln. Die Sauce reicht für
2–3 Salate.




Tupperware® 

Mix-Fix, Küchensternchen, Schlemmerkännchen

Salatsauce mit Kaffeesahne

100 ml Kaffeesahne
(10%) knapp 1 kleinen Becher vom Rumpelstilzchen in
den größeren Becher gießen. Mit
2 EL Zitronensaft,
1 TL Senf,
½ TL Puderzucker,
Pfeffer und Salz würzen. Verschließen und gut durchschütteln.

Tupperware® 

Rumpelstilzchen, Küchensternchen

French-Dressing

1 Teil Essig und
3 Teile Öl im Wichtel abmessen und in den Mix-Fix geben.
Mit
Salz, Pfeffer und
1 TL Senf würzen. Mix-Fix nach dem Verschließen entlüften
und durchschütteln.

Tupperware® 

Vier Wichtel, Mix-Fix, Küchensternchen, Salat-Freunde

Italienisches Dressing

50 g Gorgonzola- oder
Roquefort-Käse durch den Goldregen in einen Behälter vom Kühl-
schrank-Trio streichen. Mit
1 EL Sahne und
3 EL Öl glattrühren. Mit
1 EL Essig, Salz und
Pfeffer würzen.

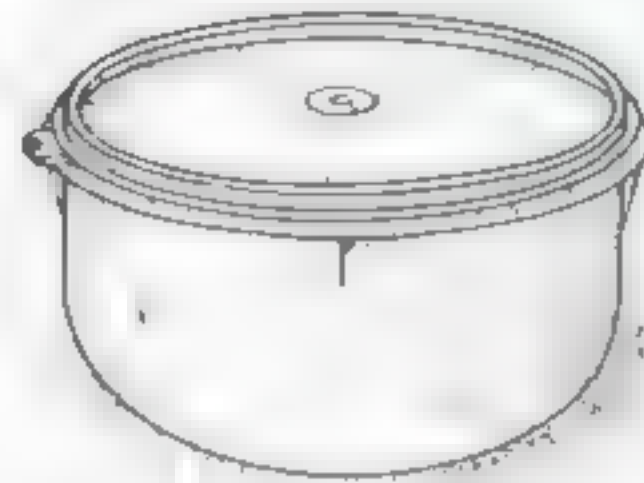


Tupperware® 

Goldregen, Kühlschranks-Trio, Küchensternchen

Sauce Vinaigrette

$\frac{1}{2}$ Tasse Essig mit
 $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser,
 $\frac{1}{2}$ Tasse Öl, 1 TL Salat-
kräutern, 2 Zwiebeln gewürfelt,
1 TL Senf, 1 Prise
Pfeffer, 1 TL Salz,
1 TL Streuwürze,
1 Knoblauchzehe auf dem Fleißigen Lieschen gerieben,
1 Bund Schnittlauch geschnitten,
1 EL Petersilie gehackt und
2 Spritzer Worcestersauce



in der Mittleren Rührschüssel gut verrühren und im
Schlemmerkännchen aufbewahren.

Tupperware® 

Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Fleißiges Lieschen, Mittlere
Rührschüssel, Schlemmerkännchen



Dip mit Frischkäse

250 g Sahnequark mit
4 EL süßer Sahne im Mini-Candy verrühren.
100 g Frischkäse zerdrücken und unterrühren.
½ Bund Petersilie hacken,
½ Bund Schnittlauch kleinschneiden,
1 Zwiebel und
1–2 Knoblauchzehen reiben. Alle diese Zutaten dazugeben und mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Pellkartoffeln, Gemüsestücke oder zum Fondue


Tupperware 

Mini-Candy, Küchensternchen, Mamsell, Fleißiges Lieschen, Schlemmer-Karussell

Dip mit Zwiebelsuppenpulver

500 g Sahnequark mit
400 ml süßer Sahne glattrühren.
4 EL Zwiebelsuppen-
pulver zerdrücken und unter die Quarkmasse rühren. Mit
Pfeffer würzen.

Für Cracker, Gemüsestücke oder zum Fondue

Tupperware 

Mittlere Rührschüssel, Maßliebchen, Küchensternchen, Hostess



Salate und Rohkost

Die Begriffe Salat, Rohkost und Tupperware sind nicht voneinander zu trennen, denn bei der Salatbereitung kommt es in erster Linie darauf an, daß Vitamine, Mineralstoffe und Frische bestmöglichst erhalten bleiben.

Empfindliche Verluste können entstehen durch:

- * Einwirkung von Luftsauerstoff (besonders bei Vitamin A, C + E)
- * Einwirkung von Licht (besonders bei Vitamin A, K, B₂ + B₆)
- * Auslaugen im Wasser (für alle Vitamine und Mineralstoffe)

Deshalb: Salat und Gemüse bereits beim Einkauf eintupfern, zu Hause nach dem Waschen gut ausgeschleudert in den Siebservierer füllen und in den Kühlschrank stellen. Bei Gebrauch ist der Salat dann knackig frisch, der Siebeinsatz wird herausgenommen und der Salat gleich im Siebservierer mit der gewünschten Salatsauce rasch angemacht.

Salat nie im Wasser liegen lassen oder zerkleinert waschen!

Andere, bereits fertige Salate wie z. B. Fleisch-, Reis- oder Nudel-Salate kommen zugedeckt zum Durchziehen in den Kühlschrank und können dann in der Schüssel gleich aufgetragen werden.

Und noch ein Tip: wenn Sie es leid sind, täglich mehrere Salatsaucen immer wieder frisch zu bereiten, machen Sie die doppelte oder dreifache Menge und füllen Sie diese in den passenden Tupperbehälter ein, der in die Tür Ihres Kühlschranks paßt. Sie haben in Verbindung mit dem eingetuppten Salat sofort eine Salatplatte mit verschiedenen Saucen bereit.

Geeignete Behälter dazu sind: Mix-Fix, Schlemmerkännchen oder Salat-Freunde.



Exotischer Paprikasalat

2 grüne Paprika-
schoten, 2 rote Paprika-
schoten und

1 gelbe Paprikaschote
3 Tomaten

waschen, putzen und in Streifen schneiden.
im Kleinen Sieb-Servierer überbrühen, häuten und
achteln.

1 EL Kapern,
3 EL Ananasstücke
3 EL Mandarinen

und
hinzugeben.

4 hartgekochte Eier
10 schwarze Oliven

schälen und in Scheiben schneiden
halbieren und entkernen. Alle Zutaten
im Salat-Star vorsichtig mischen.

Marinade

4 EL Essig mit
6 EL Öl, 1 TL Senf,
1 TL Sojasauce,
1 Prise Ingwer-Pulver,
Salz, Pfeffer
Zucker

und nach Belieben mit etwas
im Mix-Fix gut durchschütteln und über die Salat-
zutaten gießen.

Salat-Star verschließen, vorsichtig durchschütteln
und zugedeckt 30 Min. durchziehen lassen. In den
Lotos-Blumen servieren.



Tupperware® 

Küchensieb, Mamsell, Salat-Star, Kleiner Sieb-Servierer, Küchensternchen,
Mix-Fix, Lotos-Blumen

Klassischer Rettichsalat

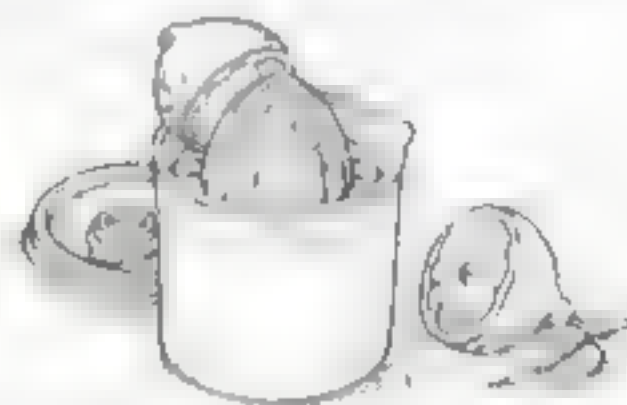
1 großen Rettich mit dem Küchenmeister in grobe Stifte raspeln
oder in Scheiben hobeln, mit
3 EL Öl, 2 EL Essig,
½ TL Salz und etwas
Pfeffer aus der Mühle vermischen, in der Kleinen Clarissa mit
1 EL Schnittlauch bestreut, servieren.

Tupperware® 

Küchenmeister, Kuchensternchen, Kleine Clarissa 1,01

Rettich-Möhren-Salat

1 großen Rettich und
2 große Möhren schälen und auf dem Küchenmeister raspeln.
Marinade
2 EL Öl mit
2 EL saurer Sahne,
1 EL Zitronensaft,
Salz, Pfeffer und
1 Prise Zucker im Rumpelstilzchen durchschütteln. Die Marinade
über die Zutaten geben, den Küchenmeister ver-
schließen und kurz ziehen lassen. In den Servier-
schalen anrichten.



Tupperware® 

Küchenmeister, Kuchensternchen, Citrus-Boy, Rumpelstilzchen,
Servierschalen

Klassischer Spargelsalat

1 kg Spargel waschen, schälen und in kochendes Salzwasser, dem man

1 EL Butter und

1 TL Zucker zugefügt hat, geben. Nach dem Aufkochen 20 Min. bei schwacher Hitze leicht sieden lassen. Spargel im Frische-Servierer abtropfen lassen.

250 ml kaltes

Spargelwasser mit

3 EL Öl, 3 EL hellem

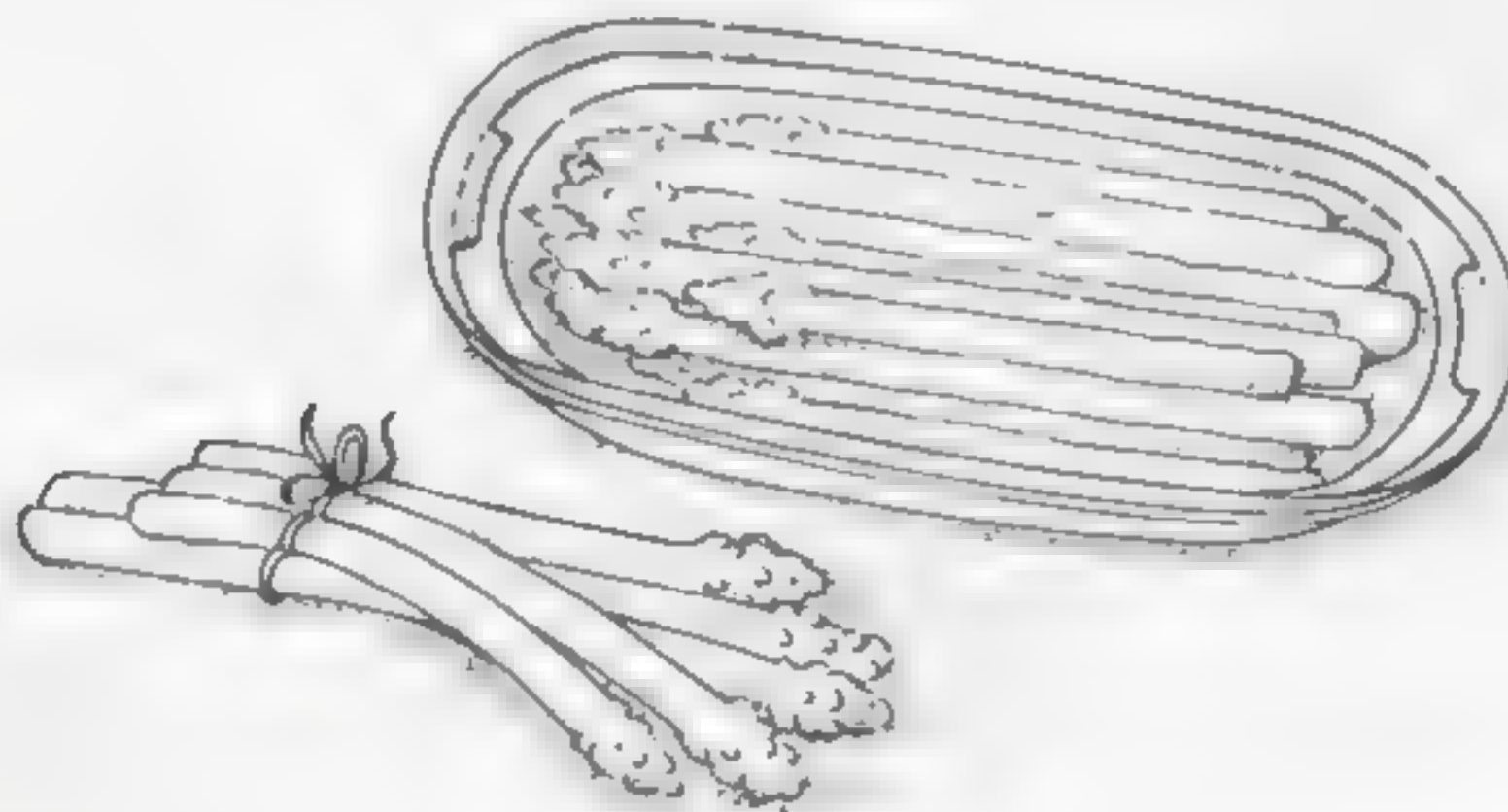
Essig, Salz, Pfeffer und

1 Prise Zucker im Mix-Fix durchschütteln. Spargel im Frische-Servierer, ohne Siebeinsatz, mit der Marinade übergießen. Mit

Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Trupperware 

Backunterlage, Kuchensternchen, Frische-Servierer, Maßliebchen, Mix-Fix, Mamsell




Bayerischer Krautsalat

750 g Weißkraut mit der Küchen- oder Brotmaschine schneiden oder hobeln.

1 EL Salz,
½ TL Kümmel mit
250 ml Essigwasser, halb Essig, halb Wasser aufkochen und heiß über das Kraut gießen.

125 g durchwachsenen
Speck würfeln, ausbraten und unter das Kraut mischen.

Tupperware 

Große Rührschüssel, Küchenstermchen, Maßliebchen, Mamsell

Weißkohlsalat

500 g Weißkohl waschen, putzen, fein hobeln, überbrühen.
2 Äpfel schälen und raspeln und mit dem Kohl in der Großen Clarissa mischen.

Marinade

1 Becher Joghurt (150 g) mit
Salz, Pfeffer,
evtl. Kümmel, 2 EL Öl,
3 EL Zitronensaft und
1 Prise Zucker im Mix-Fix schütteln und über die Zutaten geben.
Schüssel verschließen und durchschütteln. Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Tupperware 

Sieb-Servierer, Große Clarissa 2,0 l, Citrus-Boy, Mix-Fix, Küchenstermchen

Waldorfsalat

300 g Sellerie, roh schälen und raspeln
 3 Äpfel schälen, raspeln und mit dem
 Saft einer Zitrone vermischen, damit Sellerie und Äpfel nicht braun
 werden.

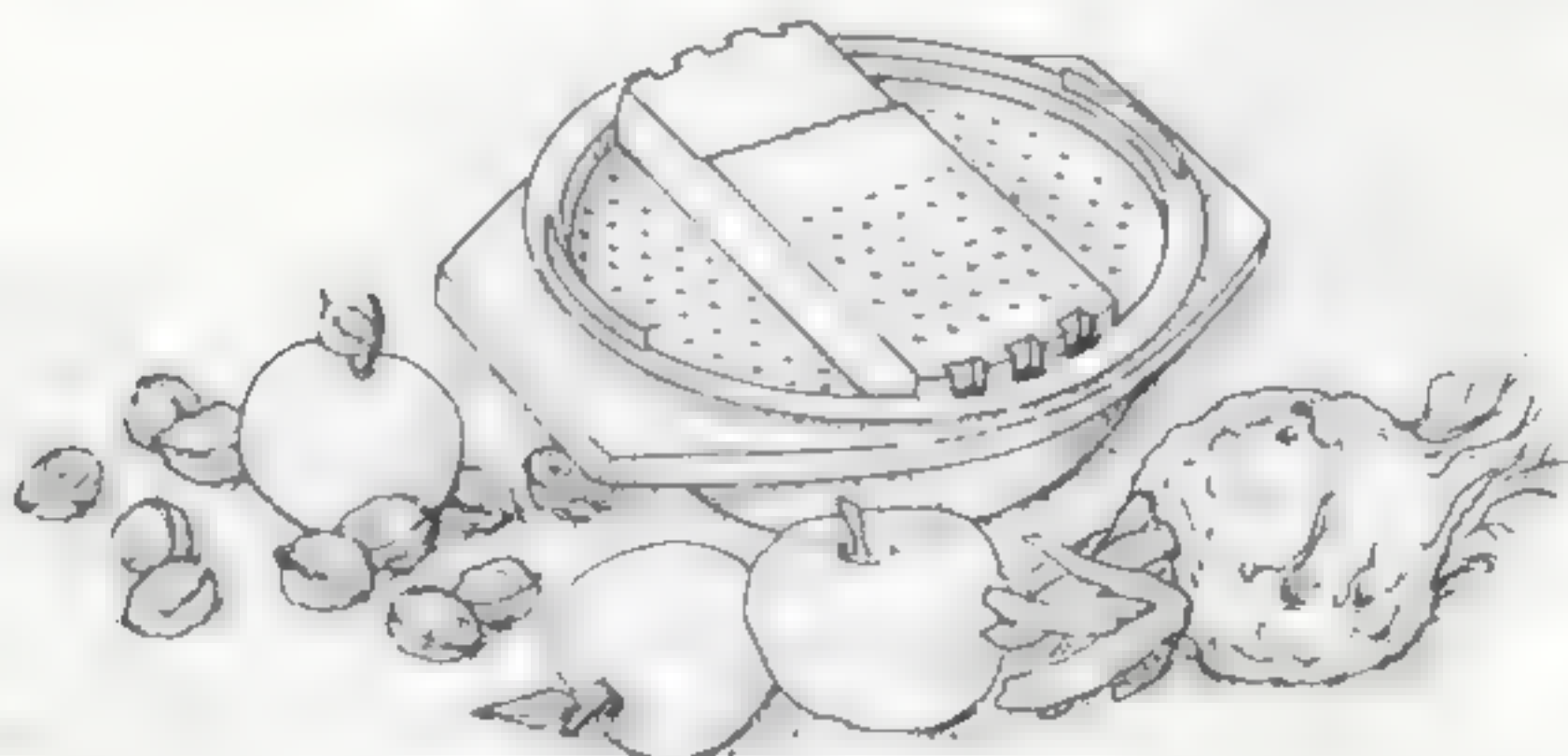
100 g Walnuß- oder
 Pekanußkerne hacken, alles in die Clarissa geben.

Marinade
 100 g Crème fraîche s. Seite 63 mit
 Salz, weißem Pfeffer und
 1 Prise Zucker würzen und die Marinade über die Zutaten geben.
 Clarissa verschließen, mehrmals drehen und im
 Kühlschrank durchziehen lassen. Abschmecken.
 Mit

Walnuß- oder
 Pekanußhälften garnieren.

Tupperware® 

Küchenmeister, Citrus-Boy, Mittlere Clarissa 1,5l, Mamsell



Fischsalat

500 g gekochtes
Gemüse, z. B.
Blumenkohlröschen,
Erbsen, grüne Bohnen,
Möhren

zerkleinern

500 g geräucherten
Fisch wie Bückling,
Makrele oder Forelle

entgräten und zerkleinern.

2 Äpfel

schälen, entkernen und zerkleinern.

100 ml Mayonnaise

und

100 ml saure Sahne

im Mix-Fix vermischen, mit

Salz, Pfeffer

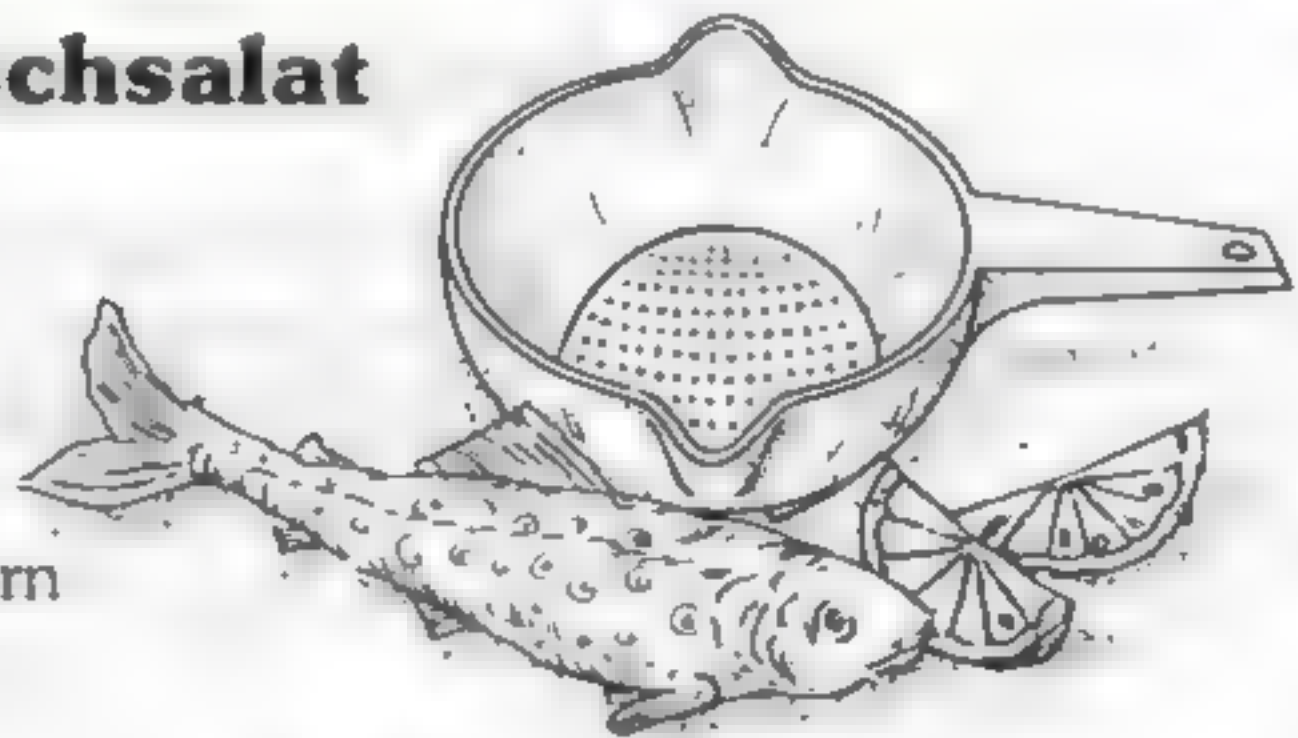
dem Saft einer

$\frac{1}{2}$ Zitrone

und

1 Prise Zucker

abschmecken. Salatsauce über alle Zutaten gie-
ßen. Schüssel verschließen und mehrmals um-
drehen.



Tupperware® 

Goldregen, Mamsell, Maßliebchen, Mix-Fix, Große Clarissa 2,0l



Schwäbischer Kartoffelsalat

1 kg Salatkartoffeln in der Schale kochen, schälen und mit dem Küchenmeister über der großen Rührschüssel in Scheiben hobeln,
1 Zwiebel dazureiben.

Marinade

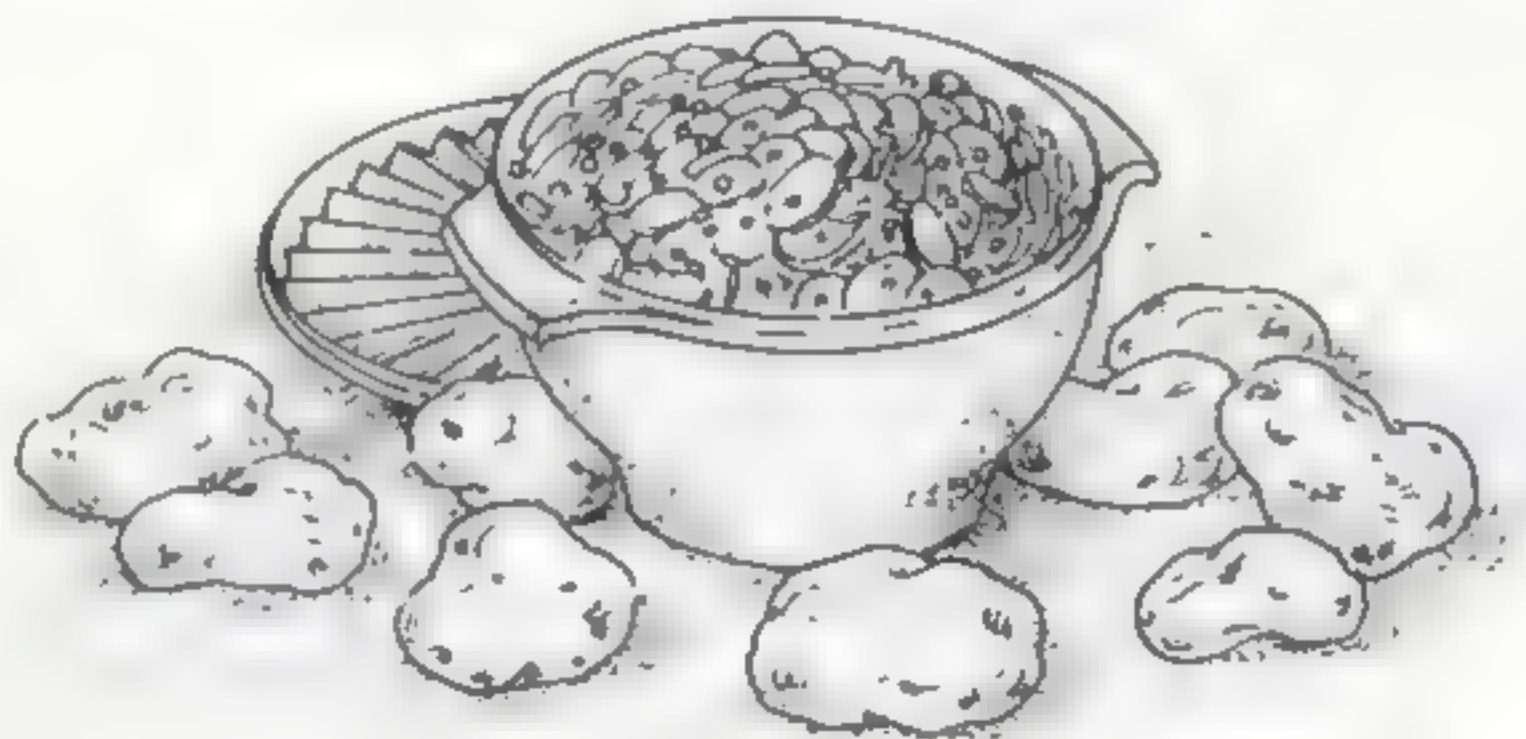
4 EL Essig, 4 EL Öl,
1 TL Salz, Pfeffer und
125 ml warme
Fleischbrühe vermischen und über die Kartoffeln gießen. Schüssel verschließen und mehrmals drehen. Der Salat muß feucht glänzen und wird warm serviert.

Abwandlung

150 g Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, knusprig ausbraten und heiß auf den Salat geben.

Tupperware 

Küchenmeister, Große Rührschüssel, Küchensternchen, Maßliebchen,
Mamsell, Salat-Star

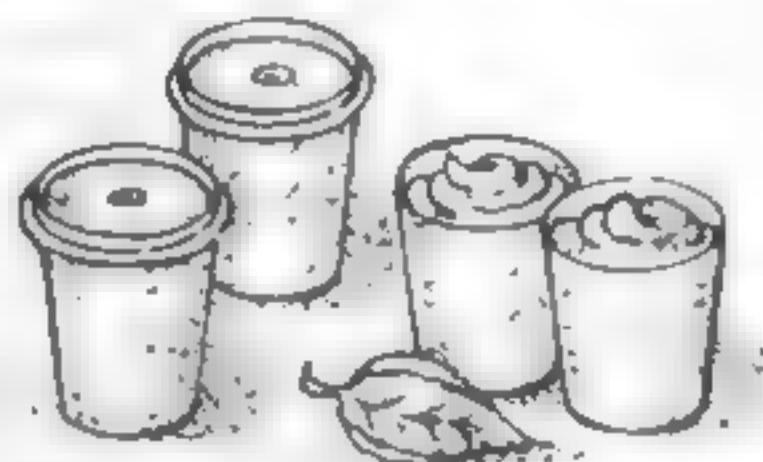


Italienischer Nudelsalat

250 g grüne Nudeln im Sieb-Servierer bißfest garen s. Seite 73
 1 rote Paprikaschote putzen und in feine Streifen schneiden.
 150 g Mortadella in Streifen schneiden
 10 schwarze Oliven entkernen und in Scheiben schneiden,
 1 Dose Mais (425 ml) abtropfen lassen und alle Zutaten in die Große Clarissa geben.

Marinade

mit
 1 Wi Rotweinessig
 2 Wi Tomatenketchup,
 2 Wi Öl, 1 Prise Salz,
 ½ TL Paprika, scharf,
 ½ Wi Cognac,
 1 Knoblauchzehe gerieben und mit gehackten Kräutern wie:
 Basilikum, Schnittlauch und
 Petersilie im Mix-Fix gut durchschütteln und über die Zutaten gießen. Schüssel verschließen und 30 Min. kaltstellen, evtl. nachwürzen.



Tupperware 

Sieb-Servierer, Mamsell, Goldregen, Große Clarissa 2,0l, Vier Wichtel, Fleißiges Lieschen, Mix-Fix



Käsesalat

400 g Jungen Gouda würfeln,
1 Banane schälen und hobeln,
1 Apfel schälen, entkernen und hobeln,
2 Essiggurken würfeln
1 Dose Mandarinen
(314 ml) abtropfen und alle Zutaten in die Große Clarissa
geben. Ein paar Mandarinen zum Garnieren
zurücklassen.

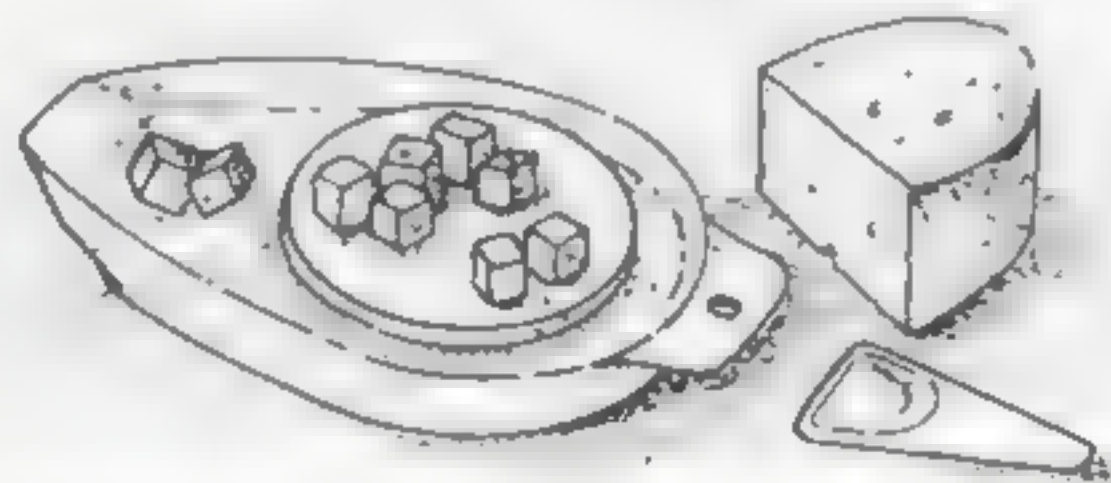
Marinade

2 EL saure Sahne,
3 EL süße Sahne und den Saft von
1 Zitrone in den Mix-Fix geben. Mit
1 TL Senf, Salz, Pfeffer und
1 EL Tomatenketchup würzen und durchschütteln. Die Marinade über die
Zutaten geben, Schüssel verschließen und durch-
schütteln.
Salat ca. 30 Min. kaltstellen und evtl. nachwürzen.
Mit

Petersilie und Mandarinen garnieren


Trupperware 

Mamsell, Küchenmeister, Große Clarissa 2,0l, Mix-Fix, Citrus-Boy,
Goldregen, Küchensternchen

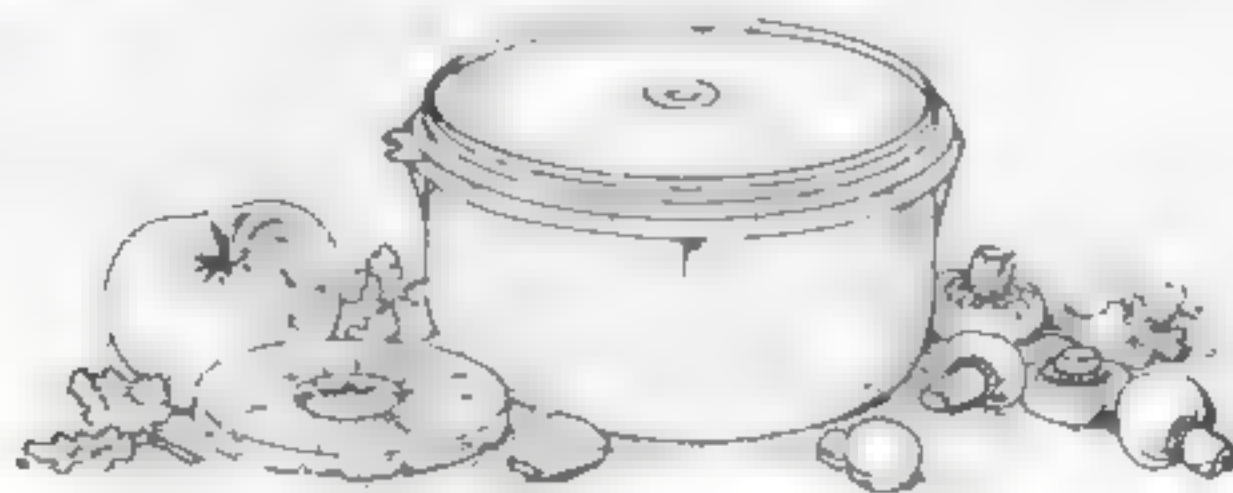


Huhn-Reis-Salat

- 1 Suppenhuhn kochen, siehe Seite 79
 1 Tasse Langkomreis waschen, im Sieb-Servierer mit
 1 TL Curry garen. Siehe Seite 73. In der Zwischenzeit die an-
 deren Zutaten vorbereiten:
 1 Dose Champignons (425 ml) und
 1 Dose Ananasstücke (425 ml) abtropfen und kleinschneiden.
 1 großen Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke
 schneiden.
 1 Gewürzgurke würfeln. Alle Zutaten in die große Rührschüssel
 geben und mit einer pikanten Sauce aus
 Mayonnaise, saurer
 Sahne, Salz, Pfeffer,
 geriebenem Knoblauch
 und Curry anmachen. In die Große Clarissa füllen und kühl
 stellen. Vor dem Servieren mit
 1 hartgekochtem Ei und mit
 Petersilie garnieren.

Trupperware® 

Maßliebchen, Sieb-Servierer, Goldregen, Mamsell, Große Rührschüssel,
 Mix-Fix, Fleißiges Lieschen, Große Clarissa 2,0l



Bunter Wurstsalat

500 g Schinkenwurst

oder Lyoner Wurst häuten, in Scheiben und dann in Streifen schneiden.

1 grüne Paprikaschote,

1 rote Paprikaschote und

1 gelbe Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden.

3 Tomaten im Kleinen Sieb-Servierer überbrühen, enthäuten, Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden.


2 Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Alle Zutaten in die Salat-Set-Schüssel geben.

Marinade

French-Dressing s. Seite 40

Salatsauce über die Salatzutaten gießen. Schüssel mit dem Sicherheitsverschluß verschließen, mehrmals umdrehen und kühlstellen. Evtl. noch einmal abschmecken und mit

Schnittlauch bestreut servieren.

Tupperware 

Mamsell, Küchensieb, Kleiner Sieb-Servierer, Salat-Set, Servier-Schalen



Sieben-Tassen-Salat

Die Zutaten werden mit der großen Tasse vom Maßliebchen abgemessen.

1 Tasse Matjesheringe in Mineralwasser gewässert und in mundgerechte Stücke geschnitten

1 Tasse süße Sahne,

1 Tasse Zwiebeln geschält und gewürfelt

1 Tasse Äpfel geschält und gewürfelt

1 Tasse Sellerie (Glas) gewürfelt

1 Tasse Essiggurken gewürfelt

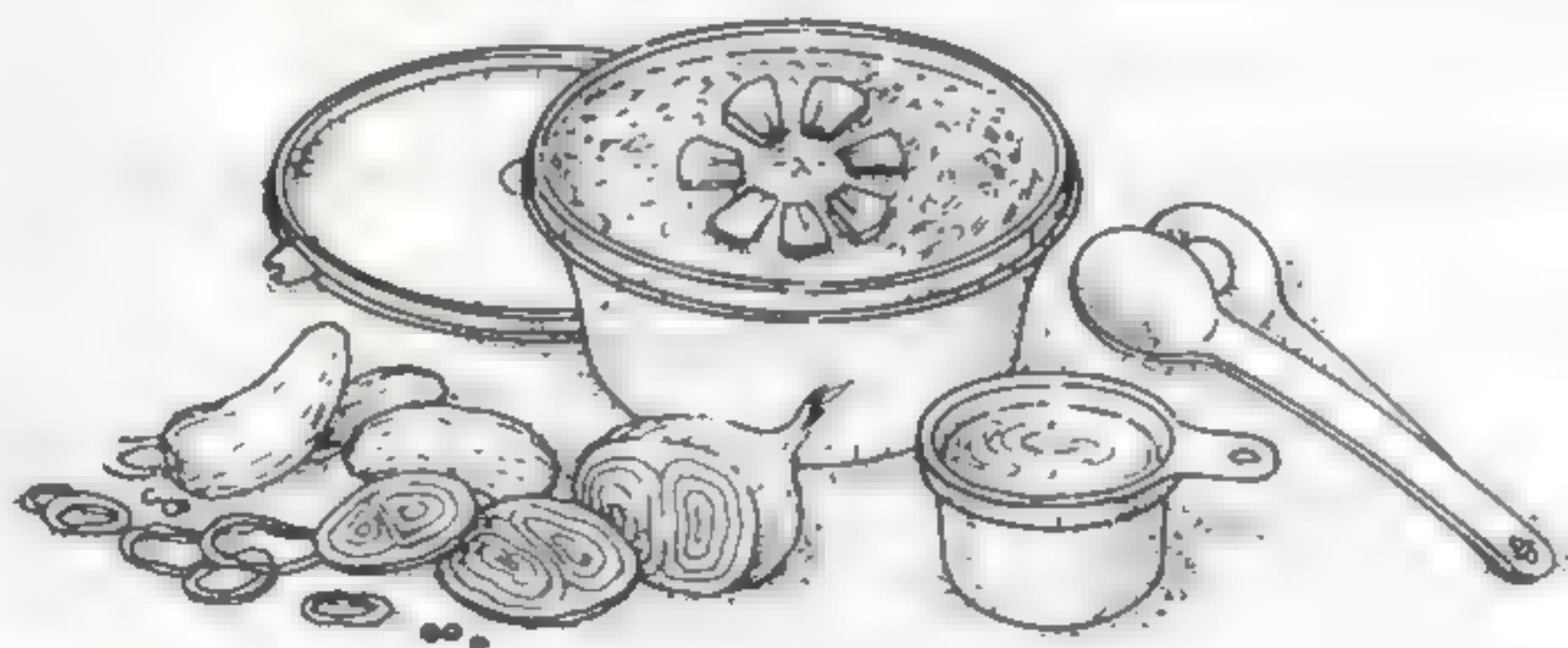
1 Tasse Ananas in Stücken. Mit

Salz und

Pfeffer würzen. Alle Zutaten im Salat-Set vermischen und gut durchziehen lassen.

Tupperware® 

Maßliebchen, Mamsell, Salat-Set, Combinette



Sonstiges

Essig-Variationen

nicht nur für köstliche Salatsaucen

Grundregel

Essig kann mit frischen oder getrockneten Kräutern oder Früchten angesetzt werden.

Basilikum-Essig

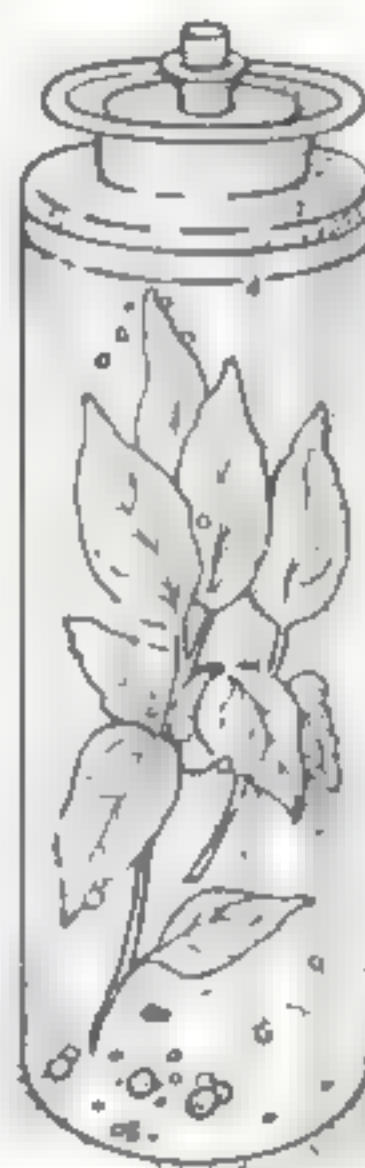
1,5 l Obst- oder
Weinessig mit
Basilikumzweigen,
1 TL Korianderkörnern und
5 Pfefferkörnern im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Chinakohl-, Eisberg-, Fisch- oder
Geflügelsalat.

Dill-Essig

1,5 l Obst- oder
Weinessig mit
frischem Dill und
abgeblühten Dilldolden im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Gurken-, Kartoffel- oder Tomaten-Salat.



Estragon-Knoblauch-Essig

1,5 l Obst- oder
Weinessig mit
5 Knoblauchzehen und
frischen Estragon-
zweigen im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Tomatensalat, Sauce Bernaise, das Einlegen von Gurken, Zwiebeln
oder Kürbis.

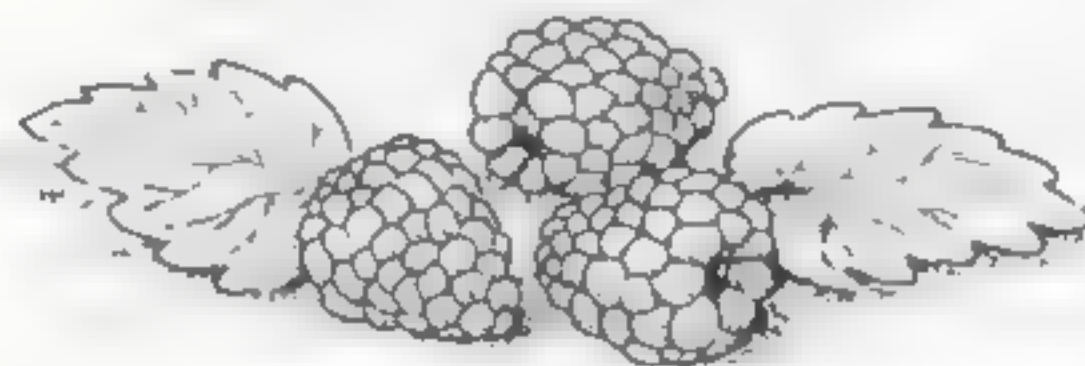
Himbeer-Essig

1 l Obstessig mit
frischen Himbeeren und
Zitronenmelisse im Klarsicht-Behälter ansetzen. Nach 4 Wochen
abseihen.

Für Eisberg-, Eichblatt-, Feld-, Kresse-, Geflügel- oder Wild-Salat.

Trupperware 

Maßliebchen, Küchensternchen, Klarsicht-Behälter: Spaghetti 1,6 l



Kräuter- und Würz-Öle

Grundregel

Öl nur mit getrockneten Kräutern ansetzen, frische Kräuter machen das Öl trüb.

Lorbeer-Öl

1,5 l Öl mit
1 getrockneten
Lorbeerzweig und
1 TL Korianderkörner im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Fleischsalat, das Anbraten von Wild oder marinierte Heringe.

Pfeffer-Öl

1,5 l Öl mit
5–8 getrockneten
Peperonis und
1 EL Pfefferkörner im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Rindfleisch- oder mexikanische Salate, mariniertes Grillfleisch.

Rosmarin-Öl

1,5 l Öl mit
1 Rosmarinzweig und
2–3 Knoblauchzehen im Klarsicht-Behälter ansetzen.

Für Lamm-, Huhn- oder Fisch-Marinaden, für Paprika-, Zucchini-,
Auberginen- oder Tomaten-Salat.

Salbei-Öl

Olivenöl mit
2–3 Stengel Salbei im Klarsicht-Behälter ansetzen.

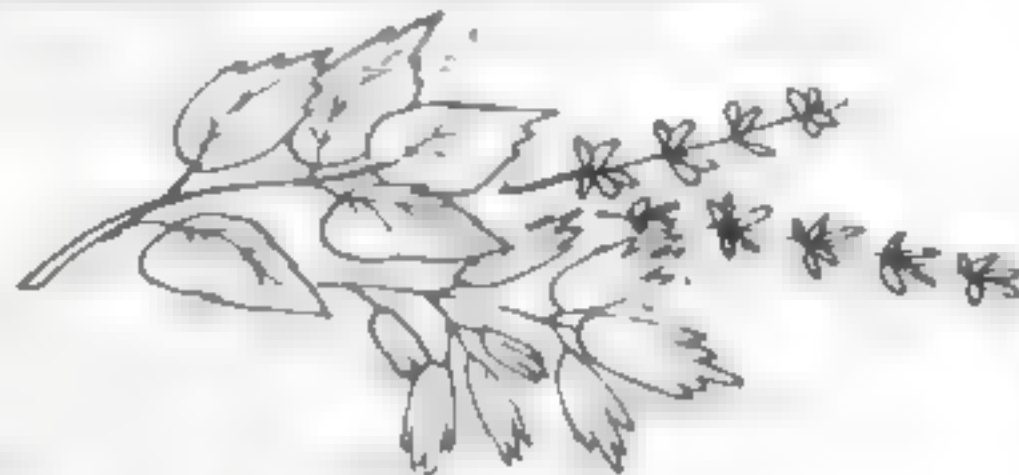
Für Marinaden-Spanferkel, Leber, Kalbsschnitzel, Schweinehals.


Tupperware 

Maßliebchen, Küchensternchen, Klarsicht-Behälter: Spaghetti 1,6 l

Kräuterbutter

1 kg weiche Butter,
2 Bund Petersilie waschen und hacken,
2 Bund Schnittlauch waschen und kleinschneiden,
4 Schalotten schälen und sehr kleinhacken oder reiben.
4–6 Knoblauchzehen reiben.
2 TL Zitronenmelisse,
2 TL Oregano,
2 TL Basilikum,
2 TL Thymian und
2 TL Liebstöckel feinhacken.
2 TL Sellerialesalz zugeben. Alle Zutaten in der Rührschüssel kräftig miteinander verrühren und abschmecken. Die angegebene Menge reicht für die Turmform »Kleiner Prinz« oder mit dem Spritzbeutel kleine Rosetten in das Vesperle spritzen und kühlstellen oder einfrieren.



Tupperware 

Mamsell, Fleißiges Lieschen, Küchensternchen, Mittlere Rührschüssel,
Kleiner Prinz oder Vesperle

Joghurt aus H-Milch

1,5 l H-Milch
(3,5% Fett) mit
3 EL Magermilchpulver und
300 g Joghurt
(3,5% Fett)

bei Zimmertemperatur verrühren, in 11 Becher (C 08) füllen und in den Sieb-Servierer (ohne Siebeinsatz), der mit kochendem Wasser aufgefüllt wird, stellen. Behälter verschließen und mit einem Frottiertuch gut abdecken. Nach 8–10 Stunden die Becher mit Deckeln verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.


Tupperware 

Große Rührschüssel, Maßliebchen, Küchenstemchen, Bechersatz mit Deckel, Sieb-Servierer

Joghurt aus Frischmilch

1,5 l Frischmilch
(3,5% Fett) auf etwa 40° erwärmen,


300 g Joghurt
(3,5% Fett) einrühren, in 11 Becher (C 08) füllen und diese in den Sieb-Servierer (ohne Siebeinsatz) stellen, weiter wie oben verfahren.

Tupperware 

Maßliebchen, Bechersatz mit Deckel, Sieb-Servierer

Crème fraîche


200 ml süße Sahne mit
200 ml saurer Sahne im großen Behälter des A 76 durchschütteln. Ca.
12 Stunden offen stehen lassen, dann verschließen
und kühlstellen.

Tupperware® 

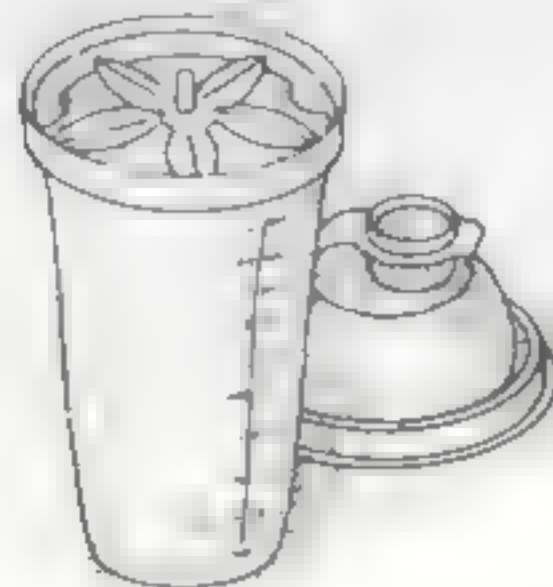
Kompakt-System: Runde Behälter, 200 und 440 ml

Mayonnaise

140 ml Öl = 1 Deckel vom Mix-Fix mit
70 ml Kaffeesahne
(10%) = ½ Deckel vom Mix-Fix und
1 EL Senf, 2 EL Essig sowie
Salz und Pfeffer und
1 Prise Zucker würzen. Gut durchschütteln und kühl stellen.

Tupperware® 

Mix-Fix, Küchensternchen

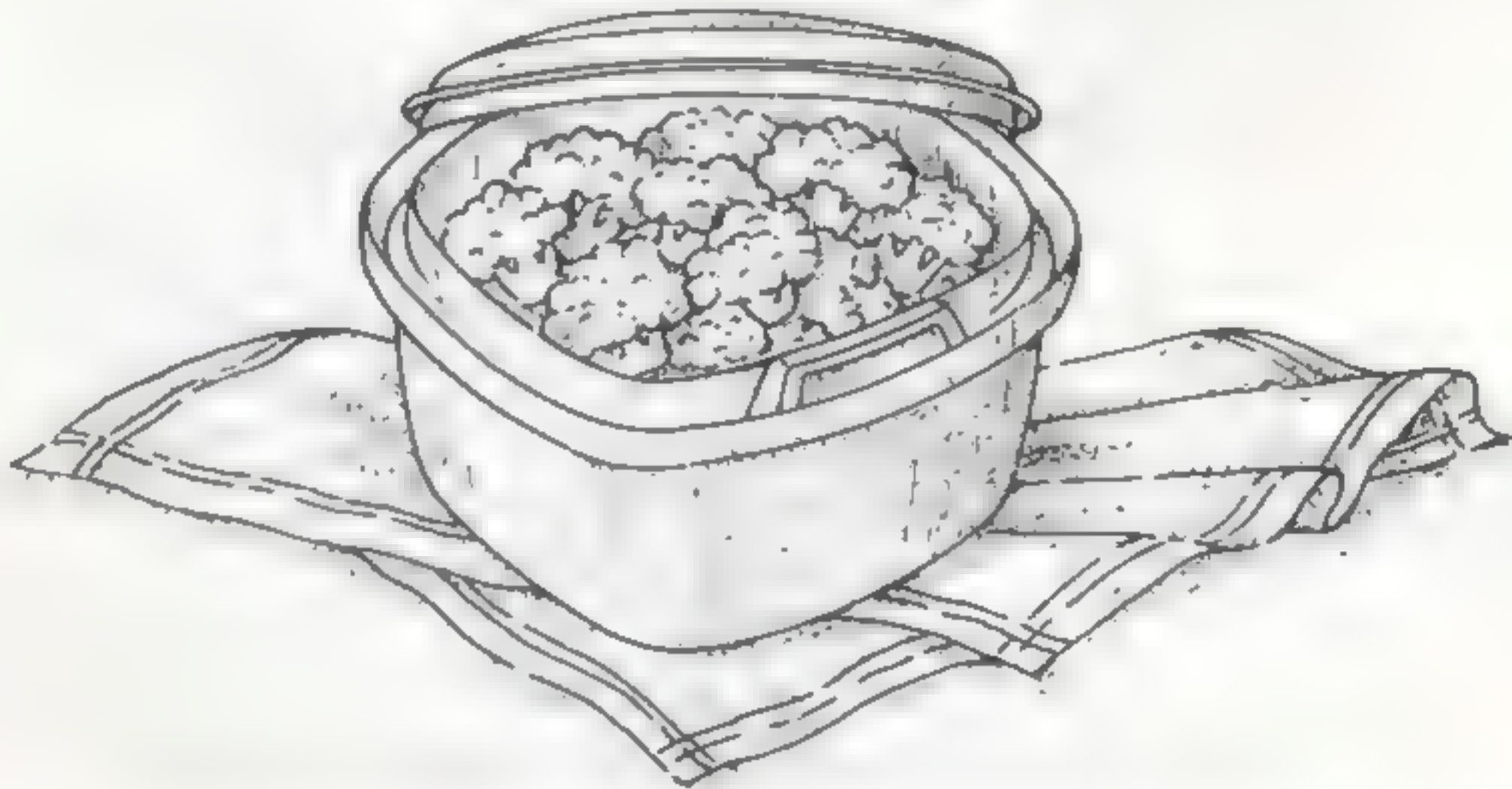


Gemüse

Gemüse im Sieb-Servierer

Blumenkohl-Röschen, kleiner Rosenkohl, Broccoli, Kohlrabistifte, junge Bohnchen, Blattspinat oder Wirsing ohne Rippen ca. 5 Min. in gesalzenem Wasser ankochen und mit dem Wasser in den Sieb-Servierer geben. Gut abdecken, z. B. mit Handtüchern und 10–20 Min. garziehen lassen.
(Garprobe machen)

Gemüsebrühe für Suppen verwenden oder einfrieren. Mit flüssiger Butter und gehackter Petersilie servieren. Gemüse auf diese Art gegart, ist bißfest und sehr gesund, da Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten bleiben.



Brokkoli-Auflauf

- 750 g Pellkartoffeln kochen, schälen und auf dem Küchenmeister hobeln.
- 750 g Brokkoli, frisch oder tiefgekühlt putzen und in 5 cm lange Stücke und Röschen teilen, bzw. im Sieb-Servierer antauen,
- 1 Zwiebel schälen und würfeln,
- 30 g Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Brokkoli und Knoblauchgewürz andünsten.
- 1 Tasse Brühe zugießen und ca. 5 Min. garen. In den Sieb-Servierer gießen. (Gemüsebrühe aufheben)
- 200 g gekochten Schinken würfeln. Kartoffeln, Brokkoli und Schinken in eine mit
- Butter gefettete Auflaufform schichten,
- ½ Tasse Gemüsebrühe mit
- 150 ml saurer Sahne,
- 100 ml Milch, 2 Eiern,
- Pfeffer, Salz und
- Muskatnuß im Mix-Fix verquirlen und über den Auflauf gießen. Mit
- 3 EL geriebenem Parmesankäse bestreuen. Auflauf bei 220° C 20 Minuten backen.

Tupperware® 

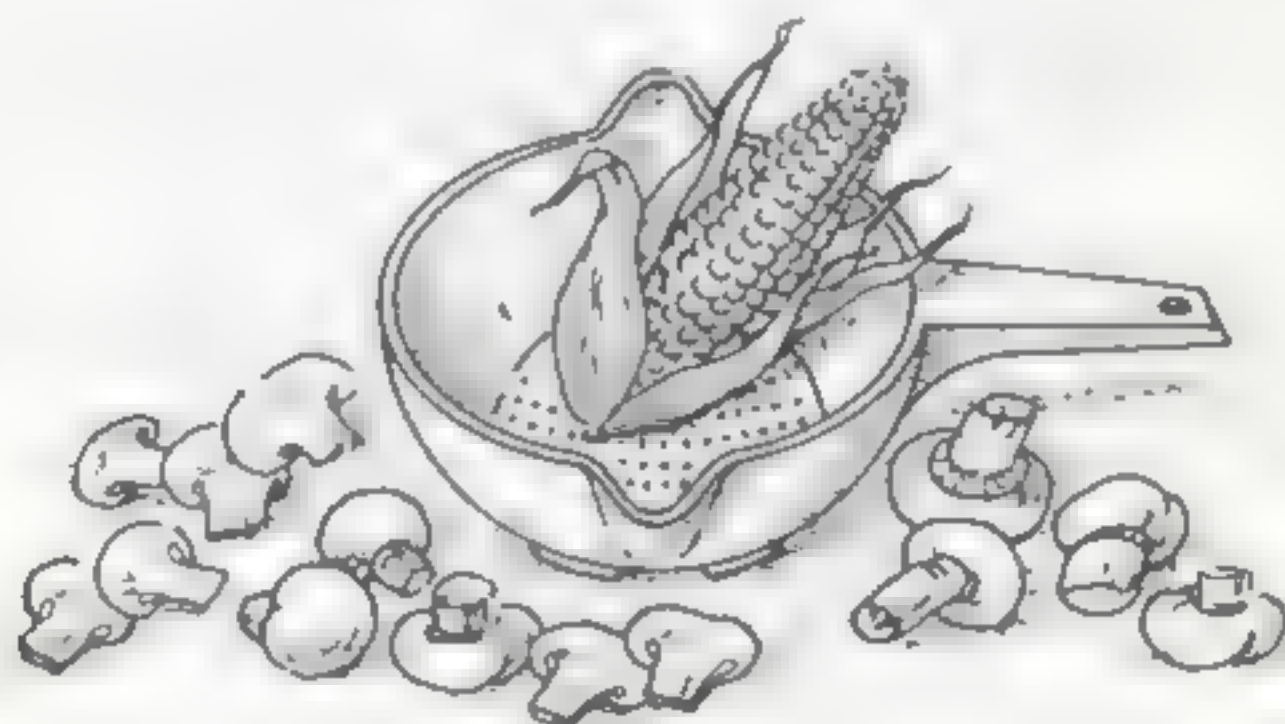
Küchenmeister, Sieb-Servierer, Mamsell, Maßliebchen, Mix-Fix

Mais-Auflauf

- 1 Dose Maiskörner
(425 ml), 1 Dose
Champignons (425 ml) in Scheiben, sowie
1 Dose Krabben (270 g) abtropfen lassen.
150 g Gouda gewürfelt und
1 grüne Paprikaschote geputzt und gewürfelt, damit in die Schüssel
geben.
250 ml süße Sahne mit
2 Eigelb, Salz, Pfeffer und
1 EL Sojasauce im Mix-Fix gut durchschütteln und über die
Zutaten gießen.
2 Eiweiß steifschlagen, unter die Masse heben und in eine
mit
Butter gefettete Auflaufform füllen. Ca. 40 Min. bei
180° C goldgelb backen.


Trupperware 

Goldregen, Mamsell, Große Ruhrschüssel, Maßliebchen, Küchensternchen,
Mix-Fix, Mini-Candy



Zwiebelkuchen

- 200 g Mehl mit
 3 EL kaltem Wasser,
 1 Prise Salz und
 100 g Butter schnell zu einem glatten Teig kneten und ca.
 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. In der
 Zwischenzeit
 8 mittelgroße Zwiebeln schälen und auf der Mamsell in dünne Scheiben
 schneiden, halbieren.
 100 g durchwachsenen
 Speck auf der Mamsell würfeln
 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen und den Speck darin aus-
 lassen, Zwiebelringe zugeben und ca. 5 Min. glasig
 dünsten, beiseite stellen.
 250 ml süße Sahne mit
 2 Eiern, Salz, Pfeffer und
 150 g geriebenem
 Emmentaler im Mix-Fix schütteln und über die Zwiebelmasse
 gießen.
 Mehl zum Ausrollen auf die Backunterlage sieben, den Teig in etwas
 mehr als Springformgröße ausrollen und in die
 Springform (26 cm Ø) geben. Der Rand sollte
 2–3 cm hoch sein. Füllung darauf verteilen und ca.
 45 Min. bei 200° C im vorgeheizten Backofen auf
 der untersten Schiene backen.

Tupperware 


Backunterlage, Küchensternchen, Kleiner Wunderschüsselsatz, Mamsell,
 Maßliebchen, Mix-Fix, Frau Holle, Teigrolle

Lauchtorte

Teig wie Zwiebelkuchen, Seite 67, Belag:

4 Lauchstangen
(ca. 750 g) putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit
1 Zwiebel gewürfelt, in
2 EL Butter 5 Min. dünsten
150 g gekochten
Schinken gewürfelt dazugeben.

Mit der Käse-Sahne-Mischung wie Seite 67 fertigstellen.

Trupperware 


Backunterlage, Küchensternchen, Kleiner Wunderschüsselsatz, Mamsell,
Maßliebchen, Mix-Fix, Frau Holle, Teigrolle

Zucchini-Auflauf

4–5 Zucchini waschen und auf dem Kuchenmeister hobeln. Mit
1 TL Salz bestreuen. In der Pfanne in
2 EL Olivenöl glasig dünsten und in eine mit
Butter gefettete Auflaufform füllen.
4–5 Eier mit
Salz und Pfeffer im Mix-Fix schütteln und über die Zucchini gießen
2 Zehen Knoblauch mit dem Fleißigen Lieschen darüberreiben,
gehackte Petersilie darüberstreuen und mit
4 Scheiben Gouda belegen. Ca. 10 Min. bei 200° C überbacken.

Variationen

Statt Zucchini Blattspinat, Spargel oder Paprika gegart verwenden.

Trupperware 


Kuchenmeister, Küchensternchen, Mix-Fix, Fleißiges Lieschen, Mamsell

Kartoffel-Auflauf

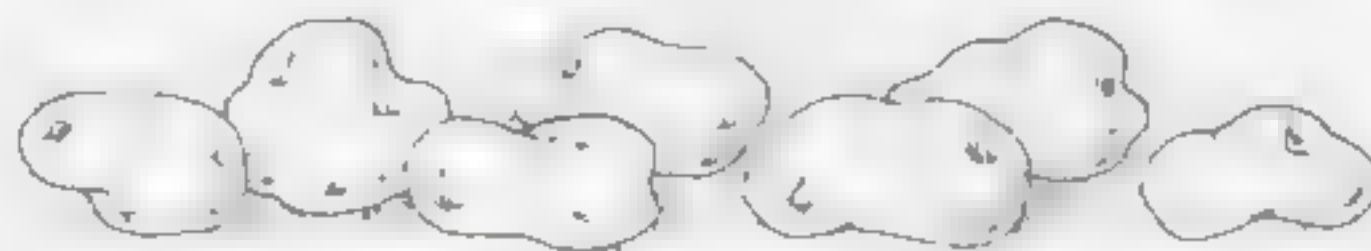
1 kg Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schalen und auf dem
Küchenmeister hobeln.
*150 g rohen oder
gekochten Schinken* und
1 Zwiebel auf der Mamsell würfeln. Auflaufform mit
Butter einfetten. Kartoffelscheiben abwechselnd mit den
Schinkenwürfeln einschichten, für die oberste
Schicht Kartoffeln nehmen.
2 EL Mehl mit
500 ml saurer Sahne im Mini-Candy verrühren
1 Ei und etwas
Salz dazugeben, verquirlen und über die Kartoffeln
gießen. Mit
1 EL Paniermehl und
6 EL Reibkäse bestreuen,
Butter in Flockchen aufsetzen. Ca. 40 Min. bei 220° C
überbacken.

Abwandlungen

Statt Pellkartoffeln Reste gekochter Kartoffeln vom Vortag,
statt Schinken 300 g gedünstete Pilze oder 200 g Reste von ge-
bratenem Fleisch, Hackfleisch oder Geflügel,
*statt 500 ml
saurer Sahne* 250 ml saure Sahne und 250 ml süße Sahne

Tupperware 

Küchenmeister, Mamsell, Kuchensternchen, Maßliebchen, Mini-Candy





Beilagen

Kartoffelklöße

(gekochte)

1 kg Kartoffeln schälen, kochen oder dämpfen und heiß durchpressen. Mit
2 Eiern, Salz, Muskat und
100 g Kartoffelmehl vermengen. Eine Rolle formen, in 12 Teile schneiden, Klöße formen und in etwas
Mehl wälzen. Klöße in kochendes Salzwasser geben, nach etwa 10 Min. in den Sieb-Servierer umfüllen, abdecken und 10–15 Min. nachgaren lassen. Garprobe machen, Wasser abgießen. Sie bleiben noch lange im Sieb-Servierer heiß.

Tupperware® 

Große Rührschüssel, Backunterlage, Sieb-Servierer

Kartoffeln


Salz- oder Pellkartoffeln mit dem Kochwasser nach dem Garen in den Sieb-Servierer gießen. Kochwasser abgießen, so ist auch der Behälter heiß geworden und die Kartoffeln bleiben zugedeckt bis zu einer Stunde warm.

Tupperware® 

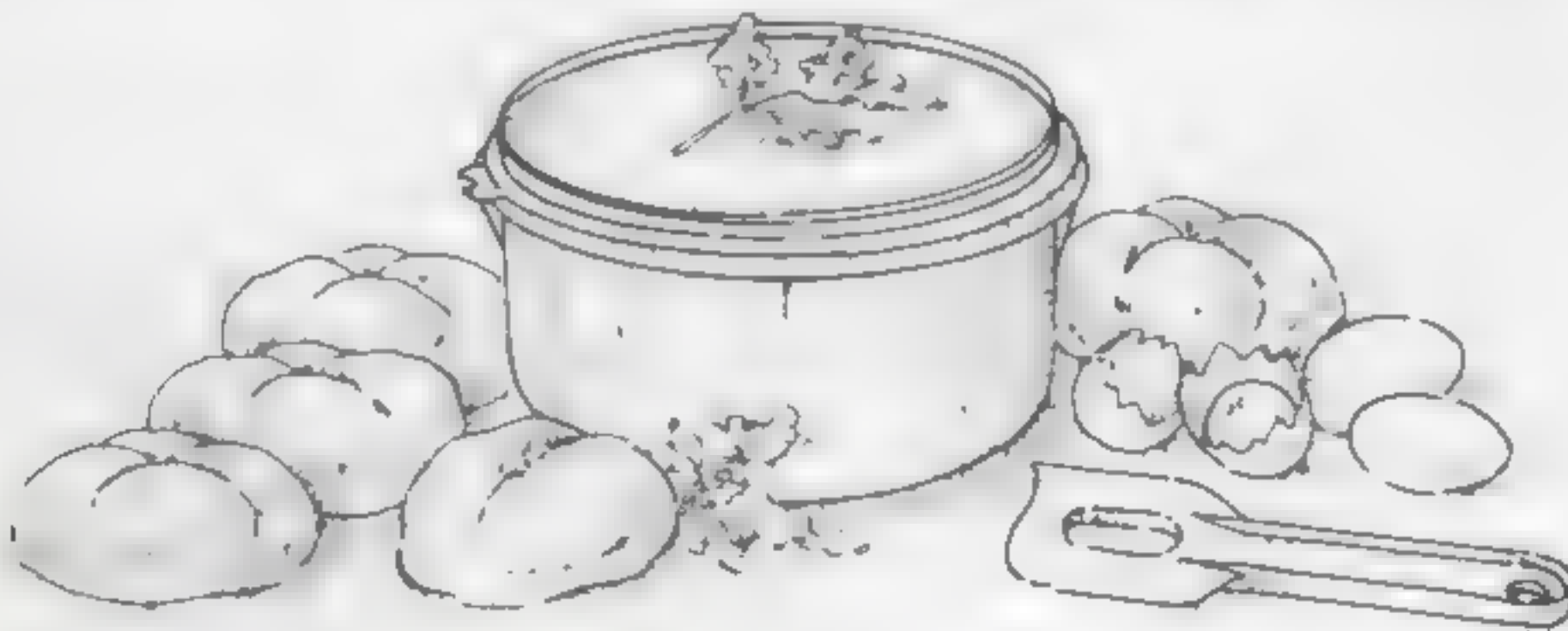
Sieb-Servierer

Semmelknödel

6 Semmeln (Brötchen) in feine Scheibchen schneiden, in die Große Rührschüssel geben, mit
 250 ml kochender Milch überbrühen, verschließen und mindestens 30 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit
 1 unbehandelte Zitrone auf dem Fleißigen Lieschen abreiben.
 ½ Zwiebel würfeln und mit
 2 EL gehackter Petersilie in
 1 EL Butter kurz anschnoren. Abkühlen lassen. Zusammen mit
 2–3 Eiern und
 1 EL Mehl zu den Brötchen geben. Mit
 Salz, Pfeffer und
 Muskat würzen. Gut mischen. Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Min. ziehen lassen. Im Sieb-Servierer anrichten.

Tupperware® 

Große Rührschüssel, Maßliebchen, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Küchensternchen, Sieb-Servierer



Teigwaren

250 g Teigwaren mit
1 TL Salz und
1 EL Öl in
2 l kochendes Wasser geben. 1 – 2 Min. sprudelnd kochen lassen, dann in den Sieb-Servierer umfüllen und abgedeckt etwa 8–10 Min. garziehen lassen. (1× umrühren) Nudeln mit heißem Wasser übergießen und das Sieb mit den Nudeln in den heißen Sieb-Servierer zurück stellen.

Tupperware® 

Sieb-Servierer, Küchensternchen, Maßliebchen

Reis

1 Tasse Reis im Goldregen waschen, mit
5 Tassen Wasser,
etwas Salz und
1 TL Butter etwa 5 Min. kochen, dann in den Sieb-Servierer umfüllen und mit einem Frottiertuch abgedeckt in etwa 30 Min. fertiggaren. (1× umrühren)

Tupperware® 

Goldregen, Maßliebchen, Sieb-Servierer, Küchensternchen

Milchreis

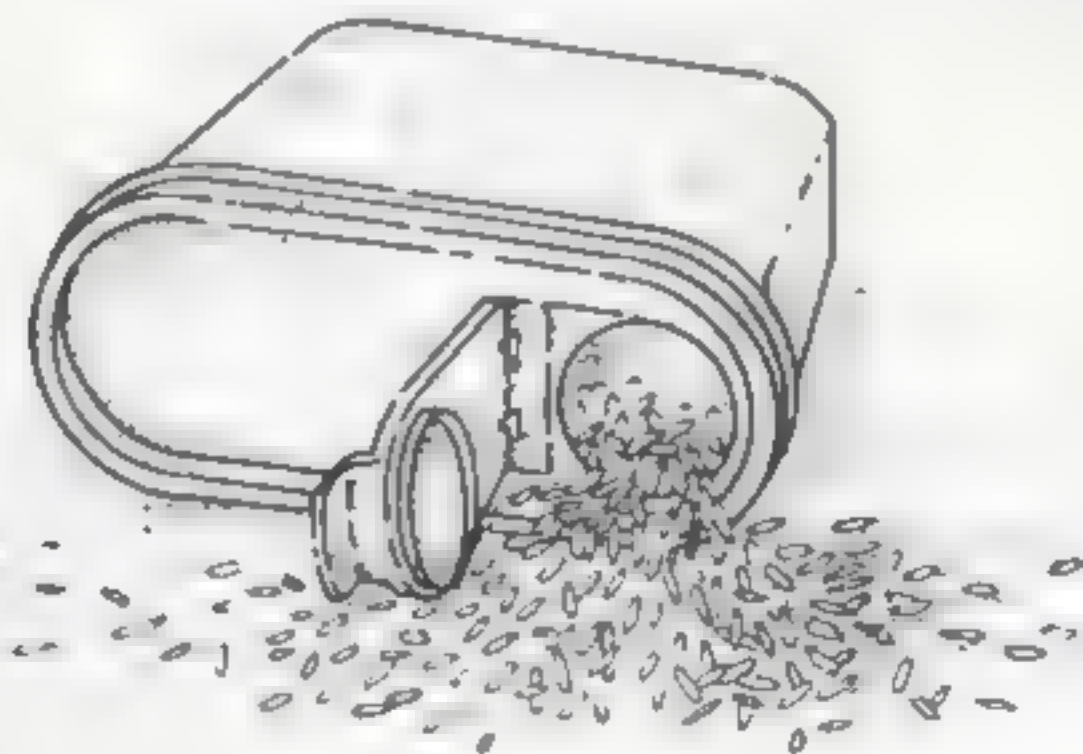
1 Tasse Milchreis in
4 Tassen Milch mit
1 EL Zucker
1 Prise Salz und
abgeriebener
Zitronenschale gewürzt etwa 5 Min. kochen lassen. In den Sieb-
Servierer ohne Sieb füllen, mit einem Frottiertuch
umwickelt in 35–40 Min. fertiggaren.
4 EL Butter in einer Pfanne bräunen,
3 EL Zimt mit
3 EL Zucker mischen. Butter und Zimt-Zucker darüber ver-
teilen.

Abwandlung

Anstelle des Zimt-Zuckers kann man auch Kompott, z. B. Apfel oder
Aprikosen reichen.

Tupperware® 

Maßliebchen, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Vier Julchen,
Kleine Clarissa 1,0 l



... und wenn einmal etwas übrig bleibt.

Krautnudeln

ca. 250 g gekochte
Bandnudeln mit
2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen,
500 g Sauerkraut, fertig gekocht, im Goldregen abtropfen lassen, zu
den Nudeln geben, mischen und in den Frische-
Servierer geben.
100 g Bauchspeck-
würfel ausbraten und darübergeben.

Tupperware 

Küchensternchen, Goldregen, Mamsell, Frische-Servierer

Kartoffelküchlein mit Schinken

200 g Schinkenreste und
½ Bund Petersilie auf der Mamsell fein schneiden.
750 g Kartoffeln (vom Vortag) auf dem Küchenmeister fein reiben.
100 g Mehl und
1-2 Eier dazumischen, mit
Salz, Pfeffer und
Muskat abschmecken und auf der bemehlten Backunter-
lage eine Rolle daraus formen, in Scheiben schnei-
den, in heißer
Butter oder Öl goldgelb ausbacken und in der Comtesse ser-
vieren.

Tupperware 

Mamsell, Küchenmeister, Frau Holle, Backunterlage, Comtesse

Eierspeisen

Omelett – Grundrezept

2 Eier pro Person mit
1 Prise Salz,
1 Prise Zucker und
2 TL Mineralwasser im Mix-Fix vorsichtig durchschütteln (entlüften).
1 EL Butter in der Pfanne rauchheiß werden lassen. Eimasse
hineingießen und mit geschlossenem Deckel ohne
Strom etwa 8–10 Min. stocken lassen. Pfanne hin
und wieder rütteln, damit das Omelett nicht an-
hängt, evtl. bei schwacher Hitze nochmals 2 Min.
garen. Das Omelett soll unten goldbraun und oben
hell, aber gerade trocken sein.



Füllungen


125 g gedunstete **Champignons** mit Zwiebeln, 100 g **Spargelspitzen**
aus der Dose oder gegart, 1 Scheibe gekochter **Schinken**, gewürfelt,
150 g **Räucherlachs** in Streifen, 4 EL **Ragout** oder **Frikassee**,
50 g **Krabben**, tiefgekühlt oder aus der Dose.
(1 EL Butter erhitzen, Zwiebelwürfel andünsten, 1 TL Mehl darüberstreuen,
3 EL Milch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluß die
Krabben dazugeben)
oder gedünstetes **Obst** oder **Konfitüre**.
Füllungen stets auf eine Hälfte geben und die andere Hälfte darüberklap-
pen. Sofort servieren.

Tupperware® 

Mix-Fix, Küchensternchen, Mamsell

Eierkuchen – Grundrezept

250 g Mehl in den Candy sieben, nach und nach
500 ml Milch und
3 Eier zugeben. Mit
 $\frac{1}{2}$ TL Salz würzen und zu einem nicht zu flüssigen Teig ver-
rühren.
Fett zum Backen der 8–10 Pfannkuchen.

Tupperware 


Frau Holle, Candy, Maßliebchen, Küchensternchen

Feiner Eierkuchen – Grundrezept

1 Tasse Milch,
1 Tasse Mehl,
3 Eier und
1 Prise Salz im Mix-Fix kräftig durchschütteln.
Fett zum Backen der 3 Eierkuchen.

Füllungen

Spinat, Spargel, Champignons, Erbsen, Hackfleisch, Fleischragout, Hühner-
fricassée, Räucherfischstücke oder Krabben, Obst, z. B. abgetropfte Kom-
pottfrüchte, Blaubeeren oder Konfitüre auf die 3 Pfannkuchen verteilen.
Süße Pfannkuchen mit Puderzucker aus der Süßen Müllerin bestreuen.
Ungefüllte Pfannkuchen kann man in dünne Streifen schneiden und als
Suppeneinlage verwenden, bzw. einfrieren.

Tupperware 

Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Goldregen, Süße Müllerin,
Gefrier-Behälter

Pikantes Rührei

4 Eier mit
2 EL Mineralwasser,
Salz, Pfeffer und
2 EL gehackter
Petersilie
Butter

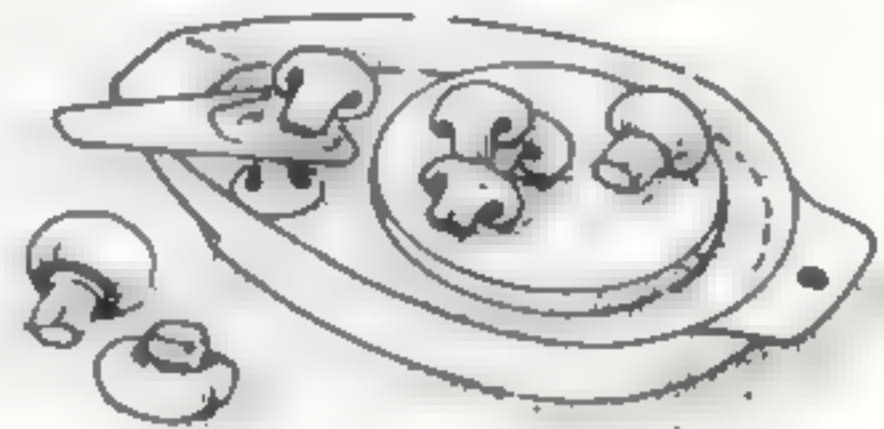
im Mix-Fix vorsichtig durchschütteln. In heiße
gießen.


In das fast fertig gestockte Rührei nach Geschmack
z. B.

100 g Räucheraal in Stückchen oder
100 g geräucherte
Schillerlocken in Stückchen,
100 g geräucherter
Lachs in Streifen,
100 g Schinken oder
Wurst in Streifen,
100 g Krabben abgetropft
100 g Champignons in Scheiben
½ Tasse Erbsen oder
½ Tasse Mais

geben und fertig backen.

Die Zutaten vorher bereitstellen, sonst wird das
Rührei hart.



Tupperware 

Küchensterne, Mix-Fix, Mamsell, Goldregen, Maßliebchen



Geflügel und Fleisch

2 Suppenhühner – 5 leckere Gerichte

2 frische Suppenhühner unter fließendem Wasser abspülen. Gut mit Küchenkrepp abtrocknen, diesen gleich wegwerfen!

3 l Wasser erhitzen.

1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel) putzen und dazugeben. Mit Salz würzen und die Suppenhühner in das kochende Wasser geben. Suppengrün nach ca. 30 Min. herausnehmen. Die Hühner sind nach ca. 2 Stunden gar. In den Super-Star geben und abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen. Das Brustfleisch für **Huhn-Reis-Salat** s. Seite 55 einfrieren. Das Fleisch der Schenkel einfrieren für **Hühnerfricassee**. Das andere Kleinfleisch mit ca. 1 l Brühe einfrieren für **Hühnersuppe**. Die restliche, gesiebte Brühe kommt in 2 Gefrier-Behälter für **Geflügelcremesuppe**. Geflügelknochen und -haut, mit kaltem Wasser gut bedeckt, nochmals aufkochen, im Sieb-Servierer abtropfen und die Brühe für **Geflügel-Reis** verwenden.

Tupperware® 

Super-Star, Candy, Küchensieb, Gefrier-Behälter, Sieb-Servierer

Marinierte Putenschnitzel

4 EL Öl
 Paprika, edelsüß,
 1 TL Rosmarin,
 1 TL Thymian,
 1 Knoblauchzehe,
 1 TL Senfpulver
 4 Putenschnitzel

Marinade

mit



auf dem Fleißigen Lieschen gerieben und in der Mittleren Rührschüssel gut vermischen. in die Marinade legen. Schüssel verschließen und einige Male wenden. Über Nacht marinieren. Vor dem Braten mit

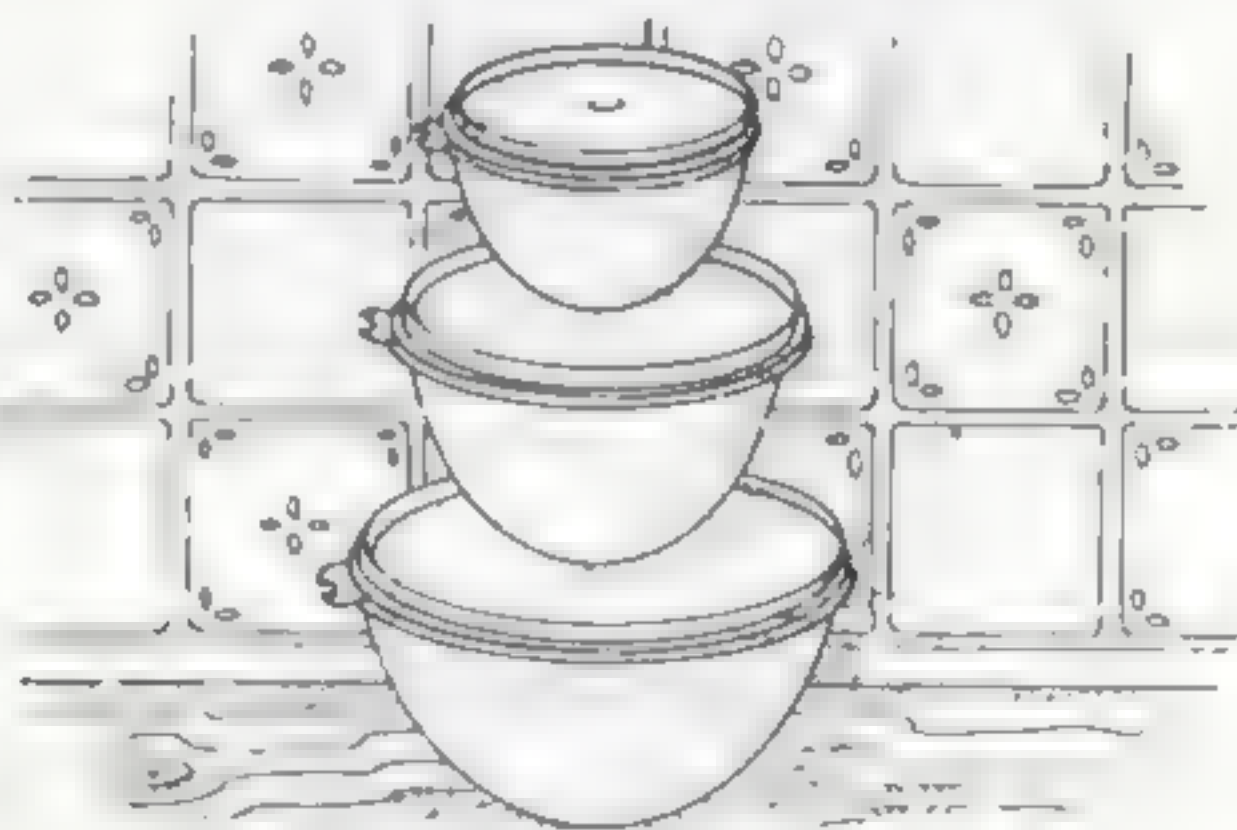
Mehl aus der Frau Holle bestäuben.

1 Ei in die Große B2 Schüssel geben, verquirlen und die bemehlten Putenschnitzel hineingeben. Deckel schließen und gut schütteln. Anschließend in

Butter braten.


Tupperware

Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mittlere Rührschüssel, Frau Holle, Großer Wunder-Schüsselsatz



Backhähnchenschlegel/-keulen

- 8 Hähnchenschlegel waschen, mit Küchenkrepp abtrocknen, mit
Salz und Pfeffer würzen, auf die Backunterlage geben und mit
Mehl aus der Frau Holle bestäuben.
2 Eier in die Große B2 Schüssel geben, verquirlen und
die bemehlten Schlegel (Keulen) hineingeben.
Deckel schließen und schütteln.
7 EL Semmelmehl in die Mittlere B2 Schüssel geben, die Schlegel
dazu geben, verschließen und schütteln. Kalt-
stellen, dann werden sie besonders knusprig. Aus
der Schüssel in eine Pfanne mit
heißem Öl geben und von beiden Seiten goldgelb braten.


Tupperware 

Backunterlage, Frau Holle, Großer Wunder-Schüsselsatz

Fleischbeizen

Buttermilchbeize für 1–1,5 kg Wild

- 1 l Buttermilch,
1 unbehandelte Zitrone waschen und in Scheiben schneiden,
1 EL Wacholderbeeren und
1 Lorbeerblatt mit dem Wild in den Super-Star geben. Verschlie-
ßen und ca. 24 Std. kühl stellen. Buttermilchbeize
ist milder als Rotweinbeize und schnell zubereitet.

Tupperware 

Maßliebchen, Mamsell, Küchenstemchen, Super-Star

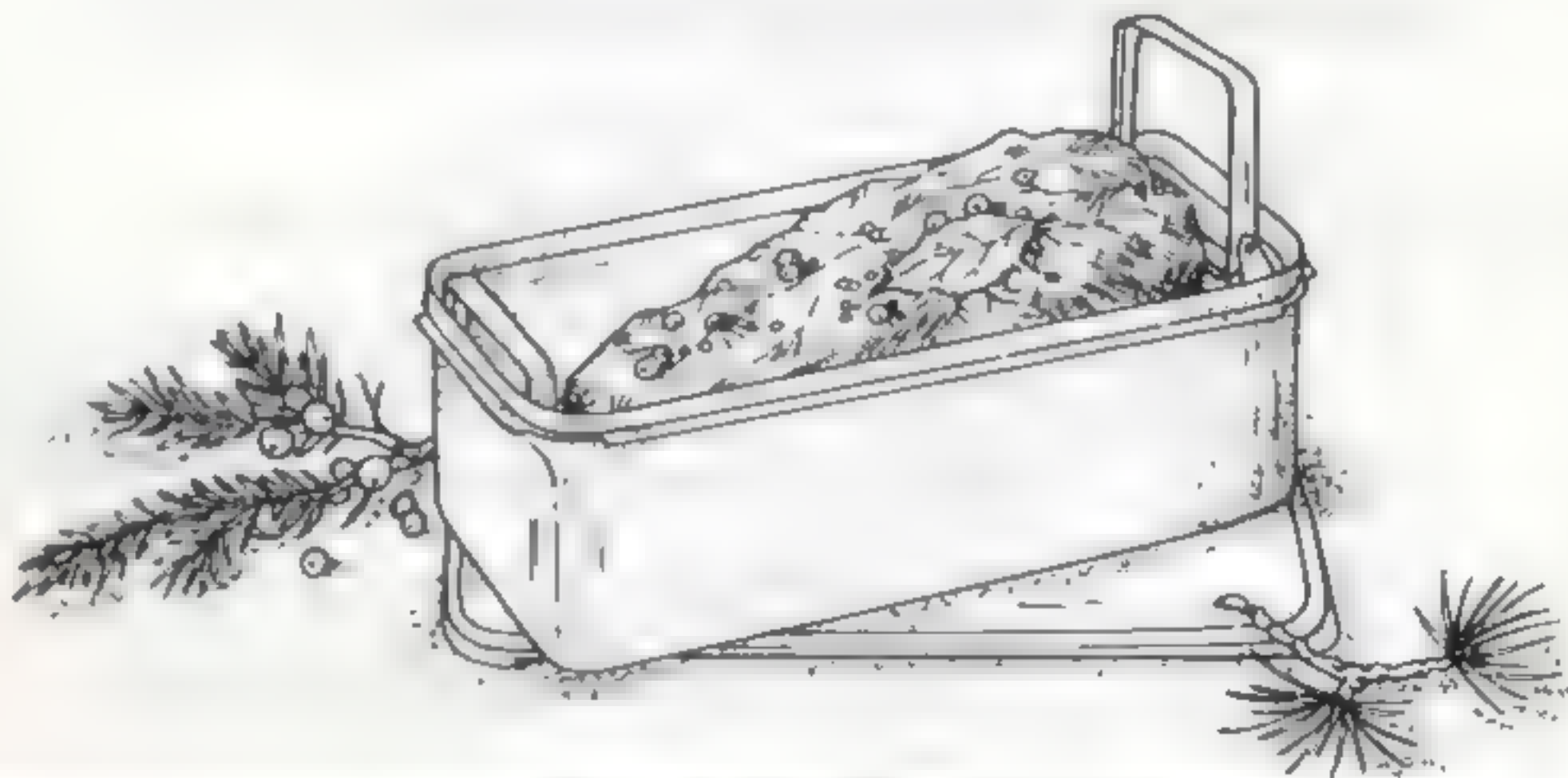
Rotweinbeize für 1–1,5 kg Wild

- 2 Tassen Wasser mit
etwas Salz erhitzen.
- 1 Bund Suppengrün waschen, putzen und kleinschneiden,
1 Zwiebel schälen und achteln und in das Wasser geben.
Ca. 10 Min. zugedeckt kochen lassen.
- 1 Lorbeerblatt,
6 Wacholderbeeren,
1 TL Senfkörner und einige
Pfefferkörner zugeben.
- 2 Tassen Rotweinessig und
2 Tassen Rotwein dazugießen und kurz aufkochen. Beize erkalten
lassen. Wild in den Super-Star geben. Beize dar-
über gießen. Super-Star verschließen und ca. 2–4
Tage kühl stellen.



Tupperware 

Maßliebchen, Küchensieb, Backunterlage, Mamsell, Küchensternchen,
Super-Star



Rinderbraten in Rotwein-Öl-Beize

Für die Beize

4 EL Öl, 4 EL Rotwein,
Salz, Pfeffer und
1 TL Senf im Rumpelstilzchen schütteln.

1 kg Rinderbraten in die Große Clarissa 2,0l geben, mit der Beize
begießen und mit
1 TL Thymian bestreuen. In der geschlossenen Schüssel ca.
3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Schüssel
zwischen durch wenden.

Das abgetropfte Fleisch in
heißem Fett anbraten.

1 Möhre, geputzt und zerkleinert,
1 Scheibe Sellerie zerkleinert, und
2 Knoblauchzehen kurz mitbräunen. Mit der Beize aufgießen und
garen. Die Sauce durchsieben.

1 Tasse Champignons
in Scheiben zufügen und kurz ziehen lassen, mit
Mehlbutterm andicken und mit
2 EL Crème fraîche verfeinern.

Abwandlung

Statt Rinderbraten kann man auch Schweinebraten nehmen.

Tupperware® 

Küchensternchen, Rumpelstilzchen, Große Clarissa 2,0l, Sieb-Servierer,
Mamsell

Rosmarinbraten

Für die Beize

4 EL Öl, 4 EL Rotwein,
1 Zweig Rosmarin,
Salz, Pfeffer und

1 TL Senf in der Clarissa verrühren.

750 g Kalbsbraten dazugeben. Die Schüssel verschließen und kühl stellen. Hin und wieder die Schüssel wenden und das Fleisch 1–2 Tage beizen. Das Fleisch wird dadurch besonders zart und aromatisch. Fleisch abtropfen lassen. In heißem

Fett rundherum anbraten und mit der Öl-Wein-Beize aufgießen und zugedeckt ca. 90 Min. schmoren lassen. Kurz vor dem Fertigbaren fügt man

1 Tasse Champignons
in Scheiben,

2 Knoblauchzehen gerieben, und evtl. mit
etwas Zitronensaft, Salz
und Pfeffer nachwürzen.

Tupperware® 

Mittlere Clarissa 1,5 l, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Mamsell,
Maßliebchen, Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy



Süß-Saures Schweinefleisch

- 2 rote Paprikaschoten,
1 grüne Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden.
1 Dose Ananasstücke
(425 ml) im Kleinen Sieb-Servierer abtropfen lassen und in
4 EL heißem Öl mit dem Paprika dünsten.
750 g Schweinelende
oder Schweine-
schnittelfleisch in Würfel schneiden, mit
5 EL Sojasauce und
Salz und Pfeffer in der Tafel-Runde marinieren.
50 g Stärkemehl darüberstäuben. In
4 EL Öl braten.
125 ml heiße
Fleischbrühe dazugießen. Mit
5 EL Sojasauce,
4 EL trockenem Sherry,
dem abgetropften
Ananassaft (ca. 125 ml),
2 EL Essig und
etwas Salz abschmecken. Mit
3 EL Stärkemehl binden und mit
3 EL saurer Sahne verfeinern. Paprika dazugeben, erhitzen und mit
Reis s. Seite 73 servieren.




Tupperware® 

Backunterlage, Mamsell, Kleiner Sieb-Servierer, Küchenstemchen, Tafel-
Runde, Maßliebchen

Kosakenbraten

1,5 kg Schweine-
schulter mit einer Paste aus:
3 EL mittelscharfem
Senf, 1 TL Salbei,
1 TL Rosmarin,
1 TL Thymian,
1 TL Basilikum und
3-4 Knoblauchzehen, mit
Salz zerdrückt, bestreichen. 24 Stunden im Super-Star
beizen. Anschließend wie gewohnt braten.

Trupperware: 

Backunterlage, Küchenstermchen, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Mamsell,
Super-Star



Überbackene Lammkoteletts

- | | |
|------------------------------------|--|
| | Marinade |
| 4 EL Öl | mit |
| 1 TL Rosmarin, | |
| Pfeffer | und |
| 2 Knoblauchzehen | auf dem Fleißigen Lieschen gerieben, in der Großen Rührschüssel gut vermischen. |
| 8 doppelte Lammkoteletts (je 80 g) | waschen, abtrocknen und in die Marinade legen. Schüssel verschließen und einige Male wenden. Über Nacht marinieren. Marinade erhitzen. Lammkoteletts von jeder Seite 2 Minuten braten. |
| 200 g Schafskäse | mit einer Gabel zerdrücken, |
| 1 EL Petersilie | sowie |
| 1 EL Basilikum | gehackt, untermischen. |
| 4 Fleischtomaten | im Kleinen Sieb-Servierer überbrühen, enthäuten, halbieren, mit |
| Salz und Pfeffer | würzen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die fertigen Lammkoteletts auf die Tomaten geben, Käsemasse darüber verteilen und etwa 10–15 Minuten überbacken. |


Tupperware® 

Große Rührschüssel, Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Kleiner Sieb-Servierer

Rheinischer Sauerbraten

Für die Beize

- 2 Tassen Essig,
- 2 Tassen Wasser,
- 1 Lorbeerblatt,
- 6 Pfefferkörner,
- ½ TL Senfkörner,
- 1 Zwiebel in Ringen,
- 1 Möhre in kleinen Scheibchen,
- 1 Stück Sellerie zerkleinert.
- ½ Stange Lauch in Ringen und
- ½ Petersilienwurzel zerkleinert zufügen, aufkochen und abkühlen lassen, über
- 1 kg Rindfleisch geben und 2–4 Tage in der Großen Clarissa beizen. Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen. Beize absieben.
- Fett erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
- 2 Tassen heiße Fleischbrühe und
- 1 Tasse Beize zugießen. Zugedeckt ca. 90 Min. schmoren.
- Die Sauce mit
- ½ Tasse Rotwein abschmecken, mit
- Mehlbuter binden und mit
- 2 EL Crème fraîche verfeinern. Evtl. eingeweichte Rosinen zugeben.

Tupperware® 

Große Clarissa 2,0l, Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Kleiner Sieb-Servierer



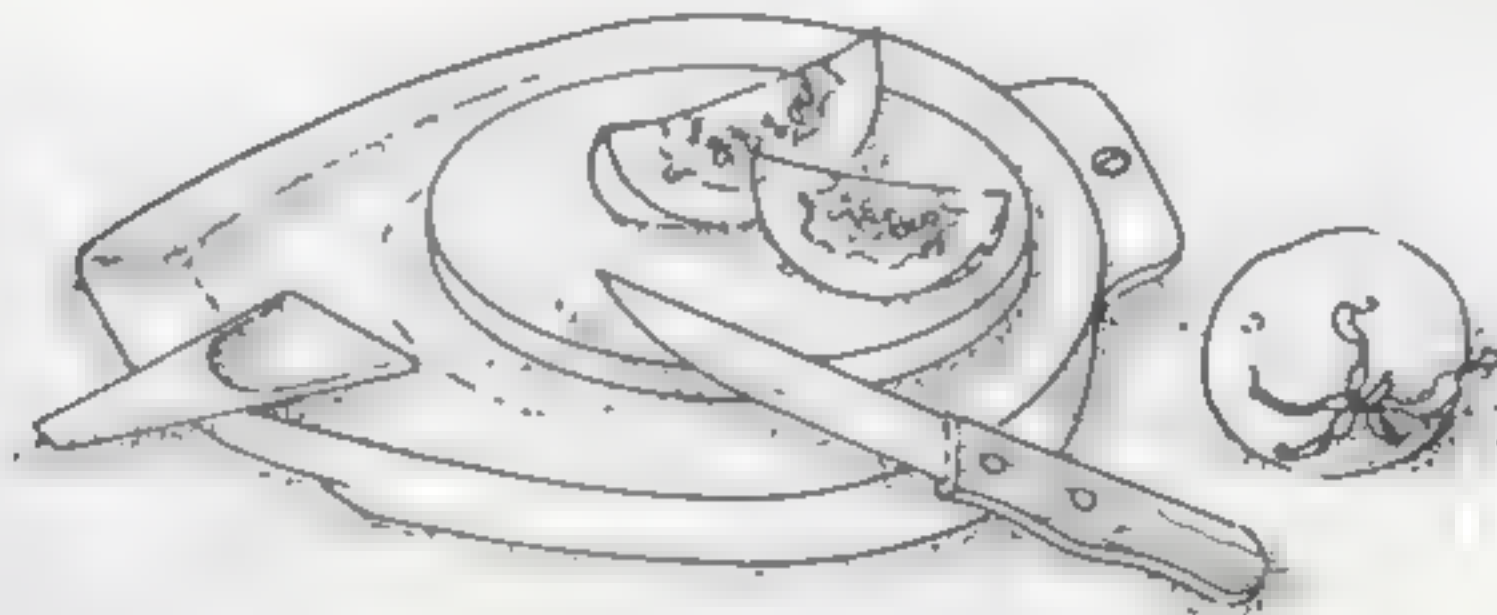
Kalbshaxe

- 1 Kalbshaxe waschen, mit Küchentuch abtupfen.
 2 Knoblauchzehen zwischen Knochen und Fleisch stecken. Die Haxe mit
 Salz und Pfeffer einreiben und in heißem
 Fett ringsum anbraten.
 1 Möhre, 1 Petersilien-
 wurzel, 1 Stück Sellerie,
 1 Tomate, alles gewaschen und gewürfelt neben das Fleisch
 legen, leicht anbraten. Nach und nach
 1-2 Tassen
 heiße Brühe angießen.
 Garzeit 60-90 Minuten je nach Größe. Sauce
 durchsieben und abschmecken.

Tupperware®



Backunterlage, Goldregen, Mamsell, Maßliebchen, Frische-Servierer





Frikadellen

Buletten – Fleischküchle – Fleischpflanzt

1 kg Hackfleisch,

gemischt, in die Große Rührschüssel geben,

1 Brötchen in der kleinen B 1-Schüssel in warmem Wasser einweichen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben.


2 Zwiebeln mit dem Fleißigen Lieschen reiben und mit

3 Eiern zugeben.

½ Bund Petersilie auf der Mamsell feinschneiden, untermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Teig gut vermengen und mit dem Hamburger-Former Frikadellen formen. In

heißem Fett braten. In der Comtesse servieren.

Tupperware® 


Große Rührschüssel, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Fleißiges Lieschen, Mamsell, Hamburger-Former, Hamburger-Stapler, Comtesse



... und wenn einmal etwas übrigbleibt.

Fleischknödel

6–8 gekochte Kartoffeln vom Vortag mit dem Küchenmeister reiben,
250 g Mehl (Instant) mit der Frau Holle gesiebt, untermischen.
1 Ei, 3 EL heiße Butter dazukneten und den Behälter verschließen. Den
Kartoffelteig ruhen lassen, damit das Mehl aufquel-
len kann und die Zutaten sich besser verbinden. In
der Zwischenzeit
1 Brötchen in der kleinen B1-Schüssel einweichen.
250 g Schweinebraten-
reste,
250 g Fleischwurst,
100 g Bauchspeck und
1 Zwiebel durch den Fleischwolf drehen oder in der Küchen-
maschine zerkleinern und in die Große Rühr-
schüssel geben.
1–2 Eier dazumischen, mit
Salz, Pfeffer und
Majoran würzen. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken,
dazukneten, kleine Knödel formen und mit Kartof-
felteig umhüllen. In leicht kochendem Salzwasser
20 Min. garen, in den Sieb-Servierer geben und
mit 1 Schuß Knödelwasser übergossen zu Tisch
geben.
Dazu paßt Sauerkraut oder Feldsalat


Tupperware 

Küchenmeister, Frau Holle, Küchensternchen, Kleiner Wunder-
Schüsselsatz, Große Rührschüssel, Sieb-Servierer

Fisch

Fischsud – Grundrezept

2 Möhren,
½ Sellerieknolle,
2 kleine Lauchstangen,
1 Zwiebel putzen, kleinschneiden und mit
2 EL Fischgewürz,
3 Tassen Wasser und
2 Tassen Essig zu einem Sud aufkochen. Mit
1 EL Salz und
1 Messerspitze Zucker würzen.

Tupperware® 

Backunterlage, Mamsell, Küchensterne, Maßliebchen





Fisch im Super-Star

4 Forellen à 250 g
oder
800 g Kabeljaufilet
oder
4 Lachsscheiben
(ca. 2 cm dick)

Zitronensaft
Salz

1 Tasse heißem Essig

auf der Backunterlage säubern, Kabeljaufilet oder Lachsscheiben mit beträufeln und mit würzen.

Die Forellen nur innen leicht säuern und salzen. Mit

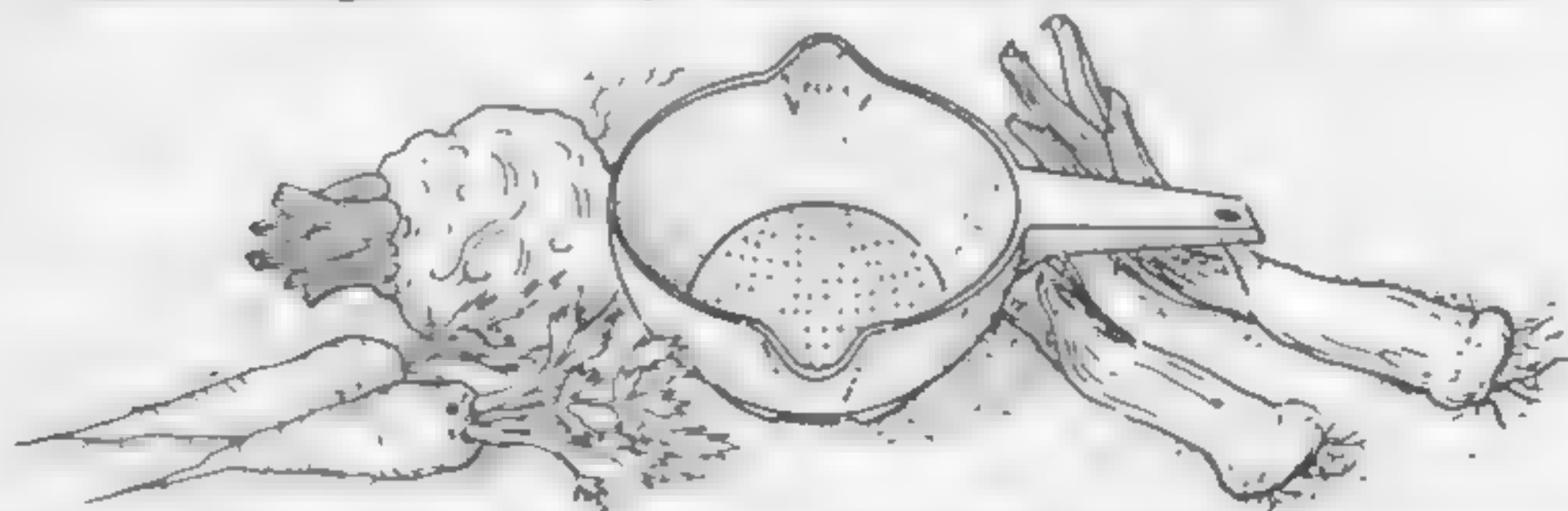
begießen.

Super-Star mit kochendem Wasser füllen, damit er sich erwärmt. Wasser ausgießen.

Fisch hineinlegen und den kochenden Fischeud durch den Goldregen neben den Fisch in den Super-Star gießen und sofort verschließen. Mit Zeitung und Frottiertuch abdecken und 10–25 Minuten ziehen lassen. Filet hat kürzere Garzeit.


Tupperware®

Backunterlage, Citrus-Boy, Maßliebchen, Super-Star, Goldregen

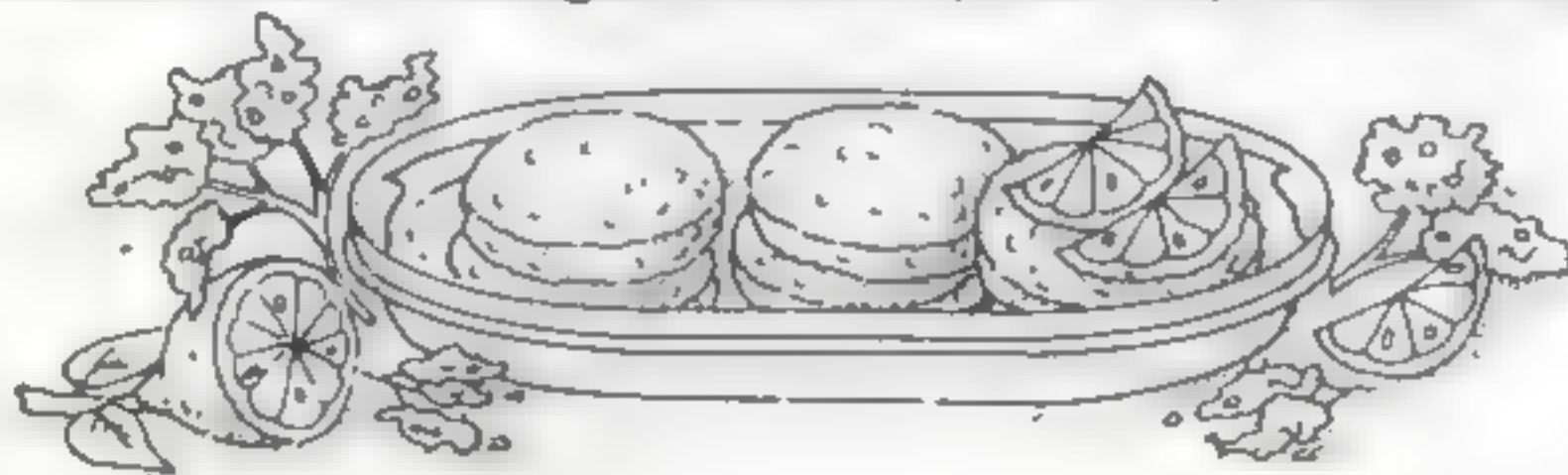


Fischtaler

- 750 g Fischfilet waschen und von den großen Gräten befreien.
Inzwischen
80 g Weißbrot in
250 ml heißer Milch einweichen, ausgedrückt mit dem Fisch durch die
Fleischmaschine drehen.
2 Schalotten fein hacken und in
30 g Butter dünsten.
3 EL Petersilie feingewiegt und die Schale von
 $\frac{1}{2}$ unbehandelten
Zitrone abreiben und beifügen. Mit
 $\frac{1}{4}$ TL Majoran,
Salz und Pfeffer gut würzen. Die Masse mit
2 kleinen Eiern und
1 EL dickem Rahm vermengen. Daumendicke Taler formen.
2 Eier im Mix-Fix durchschütteln, die Taler darin wenden,
anschließend in
Semmelbröseln wälzen und in einer Stielpfanne in
reichlich Öl oder Fett recht knusprig braten. Im Frische-Servierer an-
richten.
 $\frac{1}{2}$ Zitrone zum Beträufeln beilegen.

Tupperware 

Backunterlage, Großer Wunder-Schüsselsatz, Maßliebchen, Mamsell,
Küchensternchen, Fleißiges Lieschen, Mix-Fix, Frische-Servierer



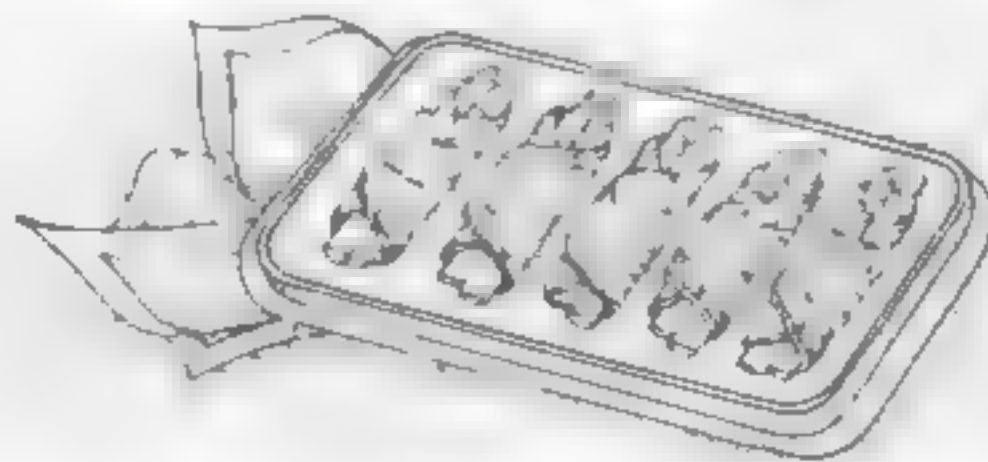
Kalte Küche

Roastbeef-Röllchen

1 kg Roastbeef mit
Salz, Pfeffer und
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian würzen. Mit
1 EL Senfpulver,
1 TL Paprikamark und
2 EL Olivenöl einreiben und in die Große Clarissa legen.
1 Zwiebel und
2 Knoblauchzehen in Würfelchen schneiden und dazu geben.
Schüssel verschließen und über Nacht beizen. Mit
der Fettseite nach oben in einer Kasserolle im
Backofen 15 Min. bei 250° C, dann ca. 15–20 Min.
bei 175° C braten. Ca. 10 Min. im geöffneten und
ausgeschalteten Backofen nachziehen lassen. Ab-
gekühlt aufschneiden und mit Waldorf-Salat, s.
Seite 50 oder Spargel in Remouladensauce füllen
und auf dem Jupiter servieren.

Tupperware® 

Küchenstermchen, Große Clarissa 2,0 l, Mamsell, Jupiter



Wurstsülze

24 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2 Tassen

Rindfleischbrühe erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
4 Tassen

Rindfleischbrühe mit
Salz, Tabasco und
4 EL Essig abschmecken und dazugeben. Die Haube des
Tafelfreunds $\frac{1}{2}$ cm mit Brühe auffüllen und im
Kühlschrank erstarren lassen.
Anschließend den Spiegel mit einem Teil von

1 Glas Mixed Pickles
(330 g),

1 hartgekochtem Ei in Scheiben,

1 Glas gefüllter Oliven
(140 g)

Petersilie in Scheiben und
gamieren, etwas Brühe aufgießen, nochmal im
Kühlschrank erstarren lassen.

800 g Bierschinken würfeln und mit den restlichen Zutaten in die
Haube geben und mit Brühe auffüllen. Im Kühl-
schrank erstarren lassen. Am nächsten Tag stürzen.
(Rand mit einem heißen Messer vorsichtig lösen,
Form kurz in warmes Wasser tauchen.) Mit

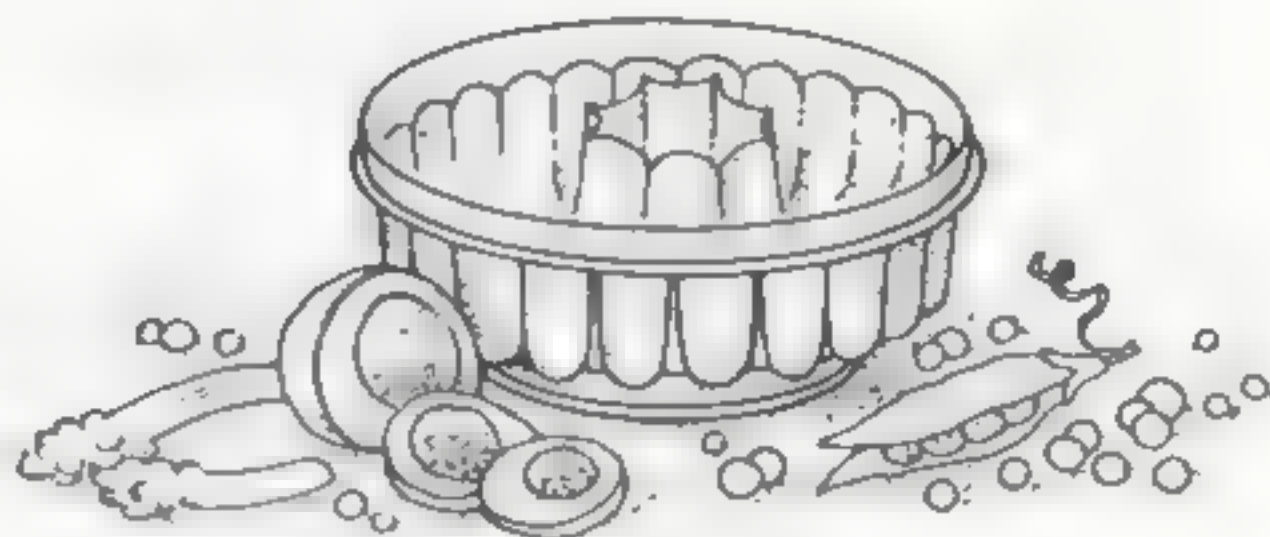
Petersilie und
1 hartgekochten Ei in Scheiben, gamieren.

Tupperware 

Tafelfreund, Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell,
Kleiner Sieb-Servierer

Gemüse in Gelee

1 Tasse Karottenscheiben, 1 Tasse Spargelabschnitte oder Schwarzwurzeln, 1 Tasse rote Paprikastreifen, 1 Tasse Erbsen und 1 Tasse Champignons, in Scheiben.



Das gekochte und abgetropfte Gemüse mit French Dressing (ohne Öl) s. Seite 40 beträufeln.

1 Ei hartkochen

1 Bund Petersilie waschen

Für den Aspik

500 ml Hühnerbrühe erhitzen


8 Blatt weiße Gelatine in der B 1-Schüssel kalt einweichen, ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen, mit

Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In das kalt ausgespülte Schneewittchen einen Spiegel gießen und mit den Eischeiben, einem Teil Gemüse und der Petersilie ein Muster legen. Aspikbrühe darübergießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Übriges Gemüse dekorativ verteilen und die restliche Aspikbrühe darübergießen. Im Kühlschrank ca. 5 Stunden oder über Nacht erstarren lassen. Vor dem Stürzen das Schneewittchen kurz in heißes Wasser tauchen.

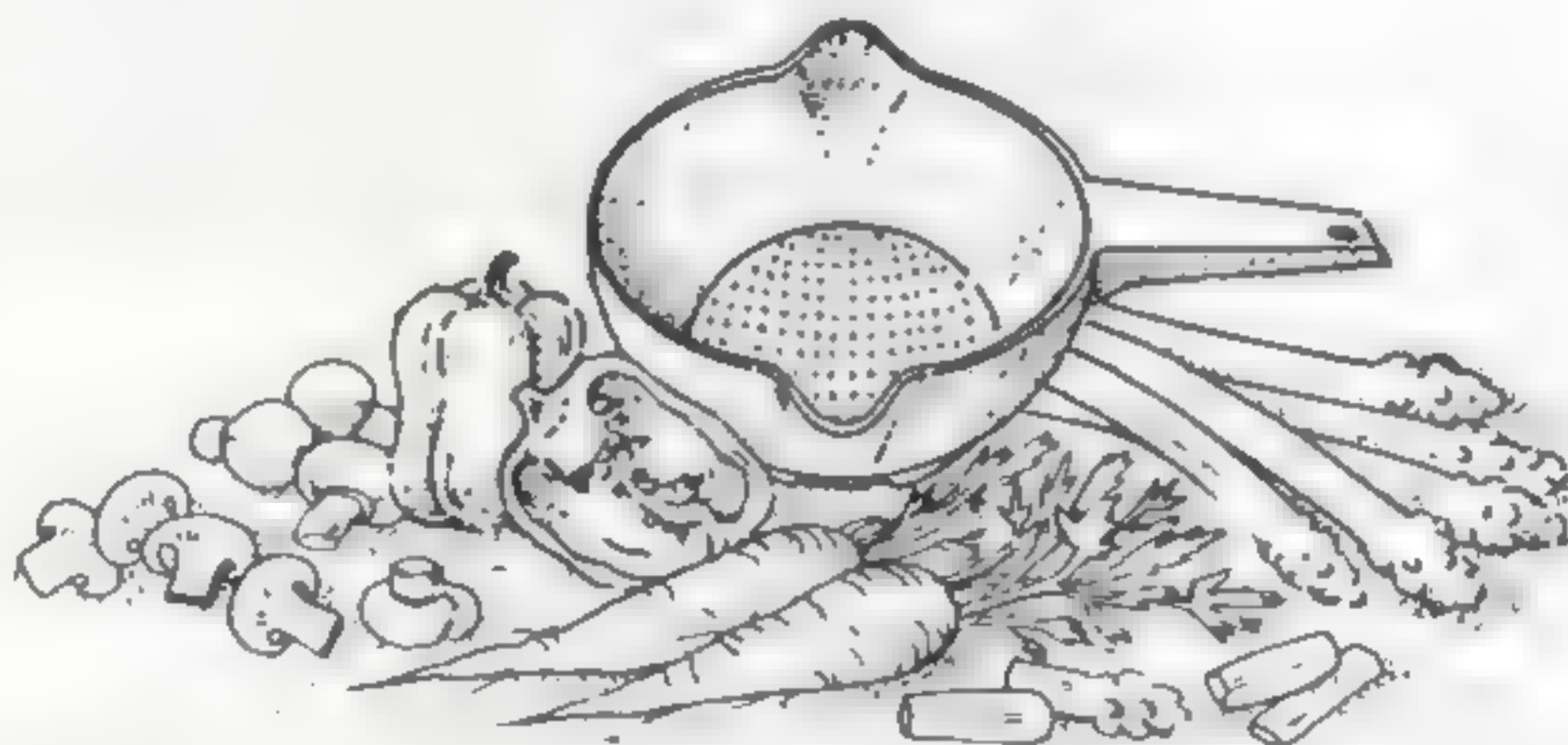
Variationen

3 Tassen Hühnerfleisch und
2 Tassen Senfrüchte
oder 3 Tassen
gekochter Schinken,
2 Tassen Champignons und
grüner Pfeffer oder
2 Tassen Fleischwurst
(Lyoner), 2 Tassen
Mixed Pickles und
1 Tasse Oliven

Bei Schinken und Fleischwurst anstelle der Hühnerbrühe Fleischbrühe verwenden.

Tupperware® 

Goldregen, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Maßliebchen, Mamsell,
Schneewittchen, Noblesse



Münsterländer Sülze

750 g frisches, mageres

Eisbein in

1 l kaltem Wasser aufsetzen. Mit

2 TL Salz, 20 Pfeffer-
körnern, 20 Wacholder-

beeren, 1 Zwiebel geschält,

3 EL Essig-Essenz und

1 Brühwürfel ca. 1 Std. kochen. Danach in den Sieb-Servierer
gießen. Das Fett vom Eisbein lösen und das mager-
e Fleisch in Stücke schneiden und mit ca. 500 ml
Sud noch einmal aufkochen. Mit

Salz, Pfeffer und

Essig abschmecken.

8 Blatt Gelatine kalt einweichen und in der heißen Flüssigkeit
auflösen.



Dessert-Form mit kaltem Wasser ausspülen und
alles hineingießen. Im Kühlschrank erkalten las-
sen. Am nächsten Tag stürzen. (Rand mit einem
heißen Messer vorsichtig lösen, Form kurz in hei-
ßes Wasser tauchen, auf die Baronesse stürzen,
zuerst den kleinen Deckel, dann die Form abneh-
men). Mit

2 Tomaten in Achtel geschnitten,

1 Gewürzgurke in Scheiben und


Petersilie garnieren.

Tupperware 

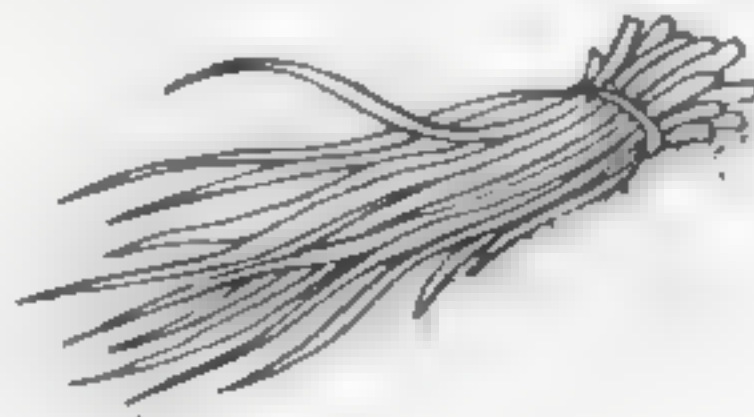
Maßliebchen, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Dessert-Form, Baronesse

Heringe – Hausfrauen-Art

- 4 Salzheringe ausnehmen, gut wässern und filetieren
oder
8 Matjesfilets in den rechteckigen Behälter legen und ca. 1 Stunde in
Mineralwasser ziehen lassen, anschließend abtrocknen, in mundgerechte Stücke schneiden und in die Große Clarissa geben.
- 2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden,
2 Äpfel ungeschält schnitzeln und mit
3 Lorbeerblättern auf dem Fisch verteilen.
250 ml saure Sahne mit
½ TL Senf,
Salz, Pfeffer,
1 Prise Zucker und dem Saft
1 Zitrone im Mix-Fix durchschütteln und darübergießen. Behälter verschließen und 1–2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit
Schnittlauch bestreut servieren.

Tupperware® 

Backunterlage, Rechteckiger Behälter 2,0 l, Mamsell, Große Clarissa 2,0 l, Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Citrus-Boy



Marinierte Heringe

Zunächst einen Sud bereiten:

200 ml Wasser,
200 ml Weinessig mit
2 EL Zucker,
1 TL Senfkörnern,
6 Pimentkörnern,
1 TL Pfefferkörnern und
2 Lorbeerblättern in einem Topf zusammen, zugedeckt leise
10–15 Min. köcheln lassen.

Inzwischen

4 Salzheringe ausnehmen, gut wässern und filetieren
oder


8 Matjesfilets nehmen.

5 Möhren putzen, in Scheiben schneiden und in etwas
Butter dünsten.

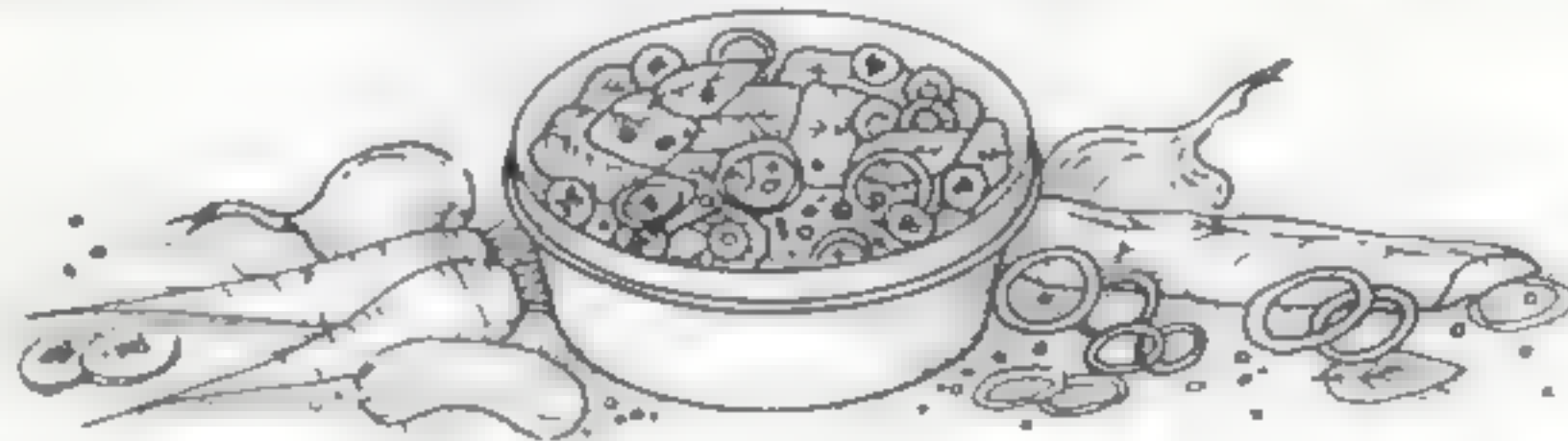
2 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

4 Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Matjes, Möhren, Zwiebeln und Gewürzgurken in
die Tafel-Runde schichten. Den abgekühlten Sud
darüber gießen. Schüssel verschließen und ca.
2–3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Tupperware® 

Maßliebchen, Küchensternchen, Backunterlage, Mamsell, Tafel-Runde



Eingelegte Bratheringe

Zunächst einen Sud bereiten:

500 ml Wasser,
500 ml hellen Essig
1 Brühwürfel,
1 TL Pfefferkörnern,
4 Nelken,
4 Lorbeerblättern
2 EL frischem Meer-

mit

und

rettich

in kleine Stückchen geschnitten in einem Topf zusammen zugedeckt leise 10–15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen

10 bratfertige, grüne

Heringe

unter fließendem Wasser gründlich waschen, mit Küchenkrepp abtupfen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

In einer Bratpfanne

5 EL Fett

erhitzen. Heringe in

Mehl

wenden, im Fett schön braun braten und in den Super-Star geben.

2 Zwiebeln

in Ringe schneiden, darauflegen. Den heißen Sud darübergießen, auskühlen lassen, bevor man den Behälter gut verschlossen in den Kühlschrank stellt. Nach 3 Tagen sind die Heringe gut durchgezogen. Im Super-Star können Bratheringe unbedenklich 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tupperware® 

Maßliebchen, Küchensternchen, Mamsell, Backunterlage, Zwilling-Runde,
Super-Star

Desserts

Vanille-Eis-Grundrezept

6 Eier mit
200 g Puderzucker schaumig rühren
1 Vanillestange aufschneiden und das Mark in die Eimasse geben.
600 ml süße Sahne sehr steif schlagen und die Eimasse unterheben.
Die Masse reicht für die Dessertform und die Portionsformen oder kann in dem Gefrier-Behälter eingefroren werden.

Abwandlungen

Anstelle der Vanillestange für

Mokka-Eis

3 EL Kaffee-Extrakt-Pulver und 3 TL Kakao

Nuß-Eis

240 g gerostete, gemahlene Haselnüsse

Schokoladen-Eis

2 EL Kakao oder geschmolzene Schokolade

Zitronen-Eis

Saft von 2 Zitronen

Frucht-Eis

z. B. 250 ml Kompott (Apfel, Aprikosen, Erdbeeren oder Kirschen) mit Zucker, Zitronensaft und Calvados abschmecken und unter die Eis-Grundrezeptmasse geben.

Tupperware 

Kuchen-Bäcker, Mamsell, Candy, Maßliebchen, Küchenstemchen, Gefrier-Riese oder Dessert-Form und Portions-Formen

Fürst-Pückler-Eis

Eis nach dem Grundrezept herstellen und in 3 Teile teilen:

- 1 Teil weiß lassen,
- 1 Teil mit 2 TL Kakao, der in wenig Mineralwasser aufgelöst ist, vermischen.
- 1 Teil mit 3 EL kaltgerührter Erdbeermarmelade s. Seite 131 vermischen.

Zuerst die Erdbeersahne in den Tafelfreund füllen und verschlossen ca. 20 Minuten in das Gefriergerät stellen, dann die Vanillesahne auf das angefrorene Erdbeereis füllen und wieder 20 Min. in das Gefriergerät stellen. Zum Schluß kommt die Schokoladensahne oben darauf. Jetzt noch ca. 2 Std. gefrieren lassen. Tafelfreund kurz in kaltes Wasser tauchen und stürzen. In Scheiben schneiden, auf die Servierschalen verteilen und garnieren, sofort zu Tisch geben.

Tupperware 

Großer Wunder-Schüsselsatz, Küchenstermchen, Tafelfreund,
Servierschalen

Schneegestöber

- 2 Kugeln Vanilleeis mit
 - 2 Wl Orangenlikör im Mix-Fix schaumig schütteln, in 4 Sektgläser füllen, mit
 - 1 Fl. Sekt (0,7 l) auffüllen.
- Schaum steigt hoch wie Schneegestöber.

Tupperware 

Vier Wichtel, Mix-Fix

Cassata

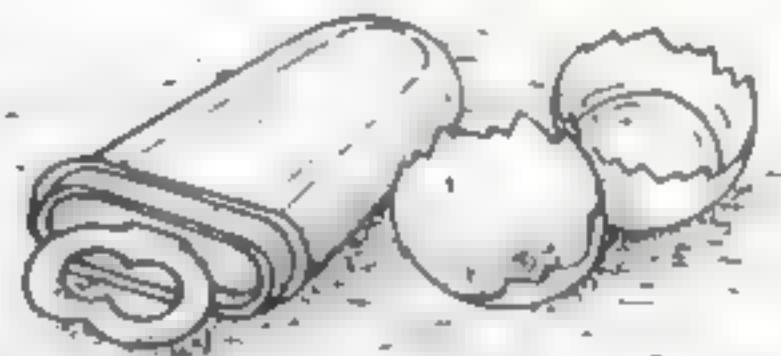
50 g gehobelte Mandeln im Backofen hellgelb rösten, Inhalt von
 1 Glas Maraschino- kirschen abtropfen und in Würfel schneiden.
 500 ml süße Sahne steifschlagen.
 1 EL Maraschinosaft aus dem obigen Glas und
 2 EL Puderzucker dazugeben. Nochmals kurz durchschlagen. Geröstete Mandeln und Maraschinokirschen unterheben. Die Sahnecreme in den Tafelfreund geben und etwa 3 Std. einfrieren.

Tupperware 

Kleiner Sieb-Servierer, Mamsell, Maßliebchen, Candy, Küchensternchen, Tafelfreund

Eislollis

200 ml süße Sahne mit
 2 EL Nuß-Nougat-
 Creme und
 1 Ei im Mix-Fix gut durchschütteln, in die Eisbecher füllen und ca. 1 Stunde einfrieren.



Tupperware 

Maßliebchen, Küchensternchen, Mix-Fix, Eisbecher

Eislollis »Erika«

250 ml Milch erhitzen
½ Tafel Noisette-Schokolade darin auflösen und in die Eisbecher füllen.
Ca. 1 Std. einfrieren.

Tupperware® 

Maßliebchen, Eisbecher



Erdbeer-Sorbet

200 ml Wasser mit
200 g Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen
und ca. 5 Min. weiterkochen lassen.
2 EL Zitronensaft und
300 ml Erdbeersaft oder
Erdbeerpüree mit dem Zuckersirup vermischen und in den Gro-
ßen rechteckigen Gefrier-Behälter füllen, alle
15 Min. umrühren. Nach ca. 2 Std. herausnehmen.
1 Eiweiß mit
1 EL Zucker steifschlagen und unter das Halbgefrorene geben.
Sorbet in gekühlten Gläsern anrichten.

Variationen

Statt Erdbeersaft Himbeer-, Kirsch-, Orangen- oder Traubensaft verwenden.

Tupperware® 

Maßliebchen, Küchensternchen, Große rechteckige Gefrier-Behälter,
Mini-Candy

Mandarinen-Quark


1 Dose Mandarinen im Kleinen Sieb-Servierer abtropfen lassen.
500 g Quark mit dem Mandarinen-saft,
4 EL Zucker,
2 EL Zitronensaft und
25 ml Orangenlikör im Candy vermischen, die Mandarinen
unterheben.
100 ml süße Sahne im Mix-Fix schütteln und unterheben. In die
Servierschalen füllen und mit
gehobelten Mandeln bestreuen.

Tupperware 

Kleiner Sieb-Servierer, Küchensternchen, Citrus-Boy, Candy, Mix-Fix,
Servierschalen

Mokka-Dessert

140 ml Milch = 1 Kappe vom Mix-Fix
1 EL Puderzucker,
1 TL Kaffee-Extrakt-
Pulver und
1 Päckchen Schlag-Fit etwa 2 Min. im Mix-Fix kräftig schütteln, in die
Servierschalen füllen und kalt stellen. Mit
Schokoladenbohnen garnieren.

Tupperware 

Mix-Fix, Küchensternchen, Servierschalen

Schoko-Creme »Tupperkuß«

400 ml süße Sahne aufkochen,

2 Tafeln Schokolade

(Zartbitter

oder Noisette)

zerkleinern, in der heißen Sahne auflösen und in den Mini-Candy geben. Verschließen und ca. 12 Stunden im Kühlschrank kühlen, dann aufschlagen wie Sahne.

3 EL Rum unterrühren,

16 Löffelbiskuits in einem Gemisch aus

1 Wl Milch und

1 Wl Rum tränken.

Löffelbiskuits in die Servierschalen geben. Mit der Schokosahne und

Sauerkirschen servieren.

Tupperware®



Maßliebchen, Mini-Candy, Küchensternchen, Kühlschrank-Trio, Vier Wichtel, Servierschalen



Himbeer-Dessert

1 Päckchen Himbeer-

Götterspeise mit

375 ml Wein

oder Wasser und

6 EL Zucker nach Vorschrift zubereiten, gut auskühlen, aber nicht fest werden lassen. Inzwischen

500 ml Sahne sehr steif schlagen, (Zum Garnieren etwas Sahne zurücklassen!) und unterheben. Masse in die Dessert-Form füllen, über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen und auf die Noblesse stürzen.

Mit der zurückgelassenen Schlagsahne,

30 g Pistazien und einigen

Himbeeren garnieren.

Trupperware 

Maßliebchen, Küchensternchen, Candy, Kleiner Schüsselsatz mit Deckel,
Dessert-Form, Noblesse, Servierschalen



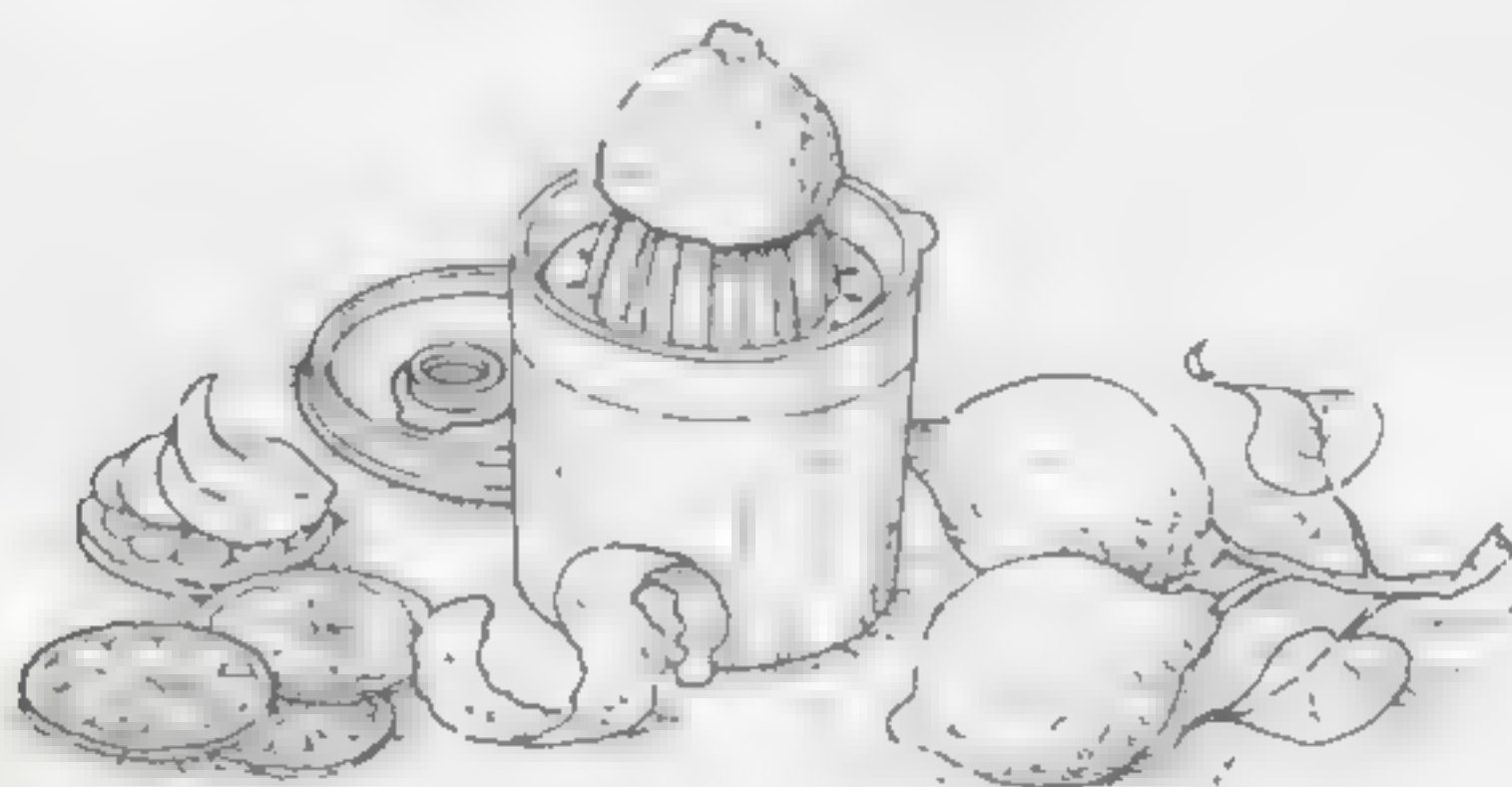


Zitronen-Creme

- 4 Eigelb mit
150 g Zucker und etwas
abgeriebener
Zitronenschale schaumig rühren.
6 Blatt weiße Gelatine einweichen und ausdrücken.
6 EL Zitronensaft erhitzen (nicht kochen!) und die Gelatine darin
auflösen, unter ständigem Rühren in die Eigelb-
masse geben.
4 Eiweiß sowie
125 ml Sahne steifschlagen und unter die Creme heben. Evtl.
etwas Sahne zum Garnieren zurücklassen.
Creme in die Stapel-Quick füllen, verschließen
und kaltstellen.
1 Zitrone schalen, in Scheiben schneiden. Creme mit Sahne
und Zitronenscheiben garnieren.

Trupperware® 

Candy, Fleißiges Lieschen, Kuchensternchen, Citrus-Boy, Mini-Candy,
Stapel-Quick, Mamsell



Erdbeer-Charlotte

- 200 g frische oder gefrorene Erdbeeren ggf. im Kleinen Sieb-Servierer antauen. Zum Garnieren einige Beeren zurücklassen.
- 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 250 ml Milch erhitzen. Gelatine ausdrücken und in die heiße Milch geben. Etwas abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit
- 200 g Quark mit dem
- Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone und
- 2 EL Zucker im Candy verrühren,
- 200 ml Sahne steif schlagen. Die abgekühlte Milch und die Schlagsahne unter die Quarkmasse heben.
- $1\frac{1}{2}$ l W Kirschlikör oder Himbeersirup mit dem
- Saft einer Zitrone im Kühlschrank-Trio mischen. Darin etwa
- 30 Löffelbiskuits nacheinander eintauchen und in die Rillen und auf den Boden der Dessert-Form legen. Quark-Sahne, Früchte und getränkte Löffelbiskuits einschichten. Das Ganze wiederholen, bis die Form gefüllt ist, als letzte Schicht Löffelbiskuits. Die am Rand überstehenden Löffelbiskuits abschneiden und die Form mit dem Deckel verschließen. Über Nacht oder mindestens 4–5 Stunden kuhl stellen. Auf die Noblesse stürzen und mit den zurückbehaltenen
- Erdbeeren und
- gehackten Pistazien garnieren.

Tupperware

Kleiner Sieb-Servierer, Maßliebchen, Küchensternchen, Candy, Mini-Candy, Citrus-Boy, Kühlschrank-Trio, Vier Wichtel, Dessertform, Noblesse

Gestürzter Obstsalat

4 Tassen Obstsalat, je
nach Belieben aus der
Dose abgetropft oder
frisch (Trauben, Beeren,
Ananas, Banane, Apfel,
Apfelsine),

500 ml Obstsaft (oder
Obstsaft und Wein)


Zucker

Zitronensaft

10 Blatt Gelatine

zum Kochen bringen, mit
und
abschmecken.

kalt einweichen, ausdrücken und im heißen Obst-
saft auflösen. In das kalt ausgespülte Schneewitt-
chen einen Spiegel gießen und mit den Früchten
ein Muster legen. Gelee darüber gießen und fest
werden lassen. Restliches Obst dekorativ verteilen
und den übrigen Gelee darüber gießen. Im Kühl-
schrank erstarren lassen. Am nächsten Tag stürzen.
Rand mit einem heißen Messer vorsichtig lösen,
Form kurz in heißes Wasser tauchen, auf die
Noblesse stürzen, zuerst den kleinen Deckel, dann
die Form abnehmen.

Tupperware 

Maßliebchen, Schneewittchen, Sieb-Servierer, Citrus-Boy, Großer Wunder-
Schüsselsatz, Noblesse

Weingelee

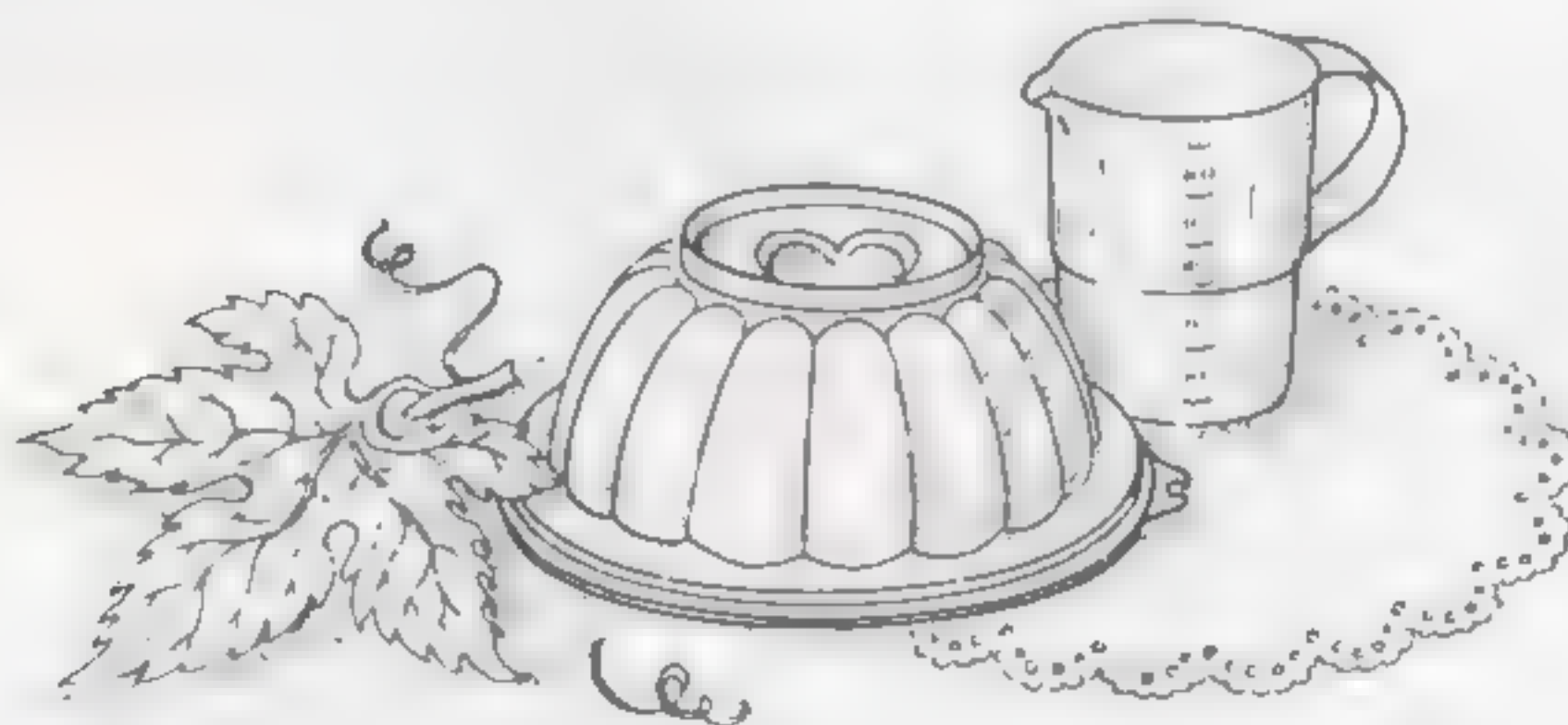
- 18 Blatt Gelatine kalt einweichen,
700 ml Weißwein mit
200 ml Wasser,
125 g Zucker erhitzen, ausgedrückte Gelatine dann auflösen.
1 Zitrone auspressen und den Saft zufügen. Mischung in die
Dessert-Form füllen, verschließen, kaltstellen und
erstarren lassen. Am nächsten Tag stürzen. Rand
mit einem heißen Messer vorsichtig lösen, Form
kurz in heißes Wasser tauchen, auf die Noblesse
stürzen, zuerst den kleinen Deckel, dann die Form
abnehmen.
200 ml süße Sahne steifschlagen und das Weingelee damit garnieren.

Abwandlung

Unter die fertige Mischung rohe Früchte oder abgetropftes Dosenobst
geben. Dann etwas weniger Wasser nehmen.

Trupperware® 

Maßliebchen, Citrus-Boy, Dessert-Form, Mini-Candy, Noblesse



Getränke

Weizenbier-Bowle


- 1 kleine frische Ananas schälen und in Stücke schneiden oder
1 Dose Ananasstücke
(425 ml) in die Haube der Baronesse geben.
1 Zitrone, unbehandelt schälen und die Spirale zufügen. Die Zitrone aus-
pressen und den Saft zugießen. Mit
1 Wl Rum und evtl. etwas
Zucker gut ziehen lassen. Mit
2 Fl Weißwein (à 0,7 l) übergießen und vor dem Servieren mit
3 Fl Weizenbier (à 0,5 l)
(kein Hefeweizenbier) auffüllen.

Tupperware 

Mamsell, Noblesse, Baronesse, Citrus-Boy, Vier Wichtel

Melonen-Bowle

- ½ Wassermelone entkernen, würfeln und in den Panorama 3,2 l
füllen.
6 EL Himbeersirup und den
Saft einer Zitrone über die Melonenstücke gießen, ziehen lassen, mit
3 Fl Bitter-Lemon auffüllen und mit
Eisstücken kühlen.

Tupperware 

Panorama 3,2 l, Küchensternchen, Citrus-Boy, Eis-Quick



Holunder-Bowle

6 Holunderblüten-

Dolden gut abschütteln, waschen, in den Panorama 3,2l geben, mit

1 l Himbeersirup

2 Fl Weißwein (0,7 l) betraufeln und ziehen lassen. Mit ansetzen und über Nacht kaltstellen. Blüten herausnehmen, abseihen und mit

2 Fl Sekt (0,7 l) auffüllen.

Tupperware® 

Küchensieb, Panorama 3,2l, Vier Wichtel



Malventee-Bowle


1 l Malventee nach Vorschrift zubereiten und erkalten lassen.
Saft einer Zitrone und

1 Tasse Apfelsaft hinzufügen.

1 Orange schälen und in Spalten schneiden.

2 Bananen schälen und in Scheiben schneiden,

2 Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Das Obst in die Flüssigkeit geben und kalt servieren.

Tupperware® 

Großer Getranke-Boy, Citrus-Boy, Maßliebchen, Mamsell

Eiskaffee

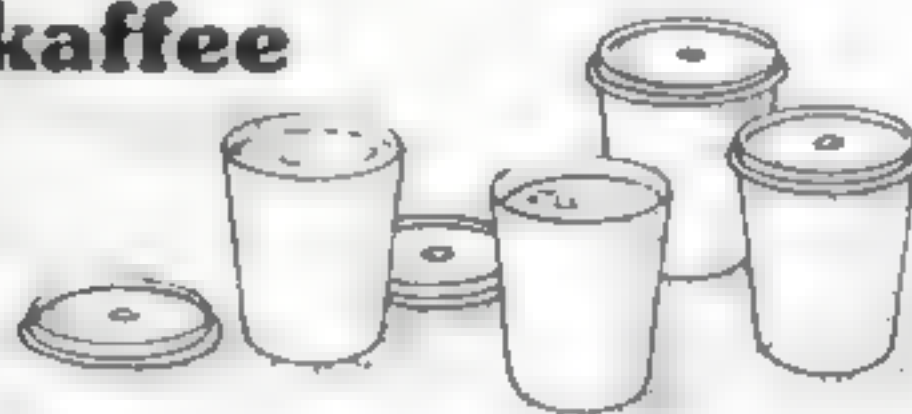
16 Eisstücke aus dem Eis-Quick
400 ml süße Sahne,
1 Wi Kaffee-Extrakt-
Pulver
1 Wi Zucker und
2 Wi Cognac in den Frische-Quell geben, gut umrühren und
etwas ziehen lassen. Über
Vanilleeis in Gläser füllen und mit
geriebener Schokolade garnieren.


Tipperware 

Eis-Quick, Frische-Quell, Maßliebchen, Vier Wichtel

Berliner Eiskaffee

1 Packung Vanilleeis
à 500 ml oder
selbstgemachtes
Vanilleeis in den Candy geben.
4 Tassen Kaffee dazugeben und im Candy gut durchmischen.
2 Wi Bacardi und
200 ml süße Sahne, geschlagen, unterheben. Mit Strohhalm und
geraspelter Schokolade in Gläsern servieren.



Tipperware 

Maßliebchen, Candy, Vier Wichtel, Mini-Candy

Mokka-Flip

200 ml Sahne mit
200 ml Cognac oder
Whisky,
100 ml Puderzucker,
2 TL Kaffee-Extrakt-
Pulver und
1 Eigelb im Mix-Fix kräftig schütteln. Wenn der Mokka-Flip
etwas dickflüssiger sein soll,
1-2 TL Instant
Vanillesauce dazugeben.

Tupperware® 

Mix-Fix, Küchensternchen, Dotterle

Milch-Mix-Getränke

(für 2 Personen)

Grundrezept
250 ml kalte Milch mit
2 Eiern und
3 EL Honig im Mix-Fix gut durchschütteln und in zwei Trink-
becher füllen.

Schoko-Mix

1 Grundrezept,
1 EL Instant-Kakao und nach Belieben
1 EL Cognac vermischen

Mokka-Mix

1 Grundrezept,
2 TL Kaffee-Extrakt-
Pulver und nach Belieben
1 EL Cognac mixen.

Bananen-Mix

1 Grundrezept,
1 pürierte Banane und
1 EL Zitronensaft gut durchschütteln.


Erdbeer-Mix

1 Grundrezept,
100 g pürierte
Erdbeeren und
1 EL Zitronensaft vermischen.

Orangen-Mix

1 Grundrezept,
Saft einer Orange und nach Belieben
1 EL Cointreau mitmixen.




Tupperware 

Mix-Fix, Küchensternchen, Citrus-Boy, Bechersatz mit Deckel

Kaffee-Shake

(für 2 Personen)

250 ml kalter Kaffee mit
2 Eiern,
2 EL Zucker,
1 TL Vanillezucker und
1 W Sahne im Mix-Fix gut durchschütteln und in zwei Trink-
becher füllen.

Tupperware 

Mix-Fix, Küchensternchen, Vier Wichtel, Bechersatz mit Deckel

Russischer Eis-Tee

1 l starker schwarzer
Tee aufbrühen, in die Piroschka sieben und kaltstellen.
Mit
1 W Rum,
2 EL Zucker,
2 EL Himbeersirup und
Zitronensaft abschmecken.
Eisstücke je 1-2 Stück in die Getränke-Freunde geben und
mit Tee aufgießen.

Tupperware 

Piroschka, Maßliebchen, Vier Wichtel, Küchensternchen, Citrus-Boy,
Eis-Quick, Getränke-Freunde (250 ml)

Eiercognac

400 ml süße Sahne aufkochen und auskühlen lassen.

400 g Puderzucker mit dem
Mark einer Vanille-

stange und

8 Eigelb im Candy schaumig rühren. Die abgekühlte Sahne
und

700 ml Cognac unter ständigem Weiterrühren dazugießen. In den
Klarsicht-Behälter füllen.

Tupperware® 

Maßliebchen, Frau Holle, Mamsell, Candy, Klarsicht-Behälter:
Spaghetti 1,6l

Mokkalikör

1 Tasse Puderzucker,

1 EL Vanillezucker,

4 TL Kaffee-Extrakt-
Pulver,

1 EL Instant-Kakao und

1 Fl Korn (0,7 l) in den Campanile geben und 1 Tag ruhen lassen.




Tupperware® 

Maßliebchen, Küchensternchen, Campanile 1,1l

Pfefferminzlikör

1 Handvoll frische
Pfefferminzblätter gewaschen und verlesen mit
1 TL Koriander und den Blättern von
2–3 Zweigen Zitronen-
melisse sowie
150 g Kandis in den Campanile geben. Mit
0,7 l Gin aufgießen.
Ca. 2 Wochen stehen lassen. Durch Filterpapier
gießen und als »Digestiv« (Verdauungsschnaps)
nach einem schweren Essen eiskühlt servieren.

Tupperware 

Küchensieb, Küchensternchen, Maßliebchen, Campanile 1,1 l

Tannenspitzenlikör

1 Handvoll junge
Tannenspitzen waschen und abtrocknen und mit
150 g Kandis in den Campanile geben. Mit
0,7 l Gin auffüllen. Hin und wieder umschütteln und ca.
3 Wochen ziehen lassen. Abseihen. In heißem Tee
als Hustenmittel oder auf Eis als Aperitif.

Tupperware 

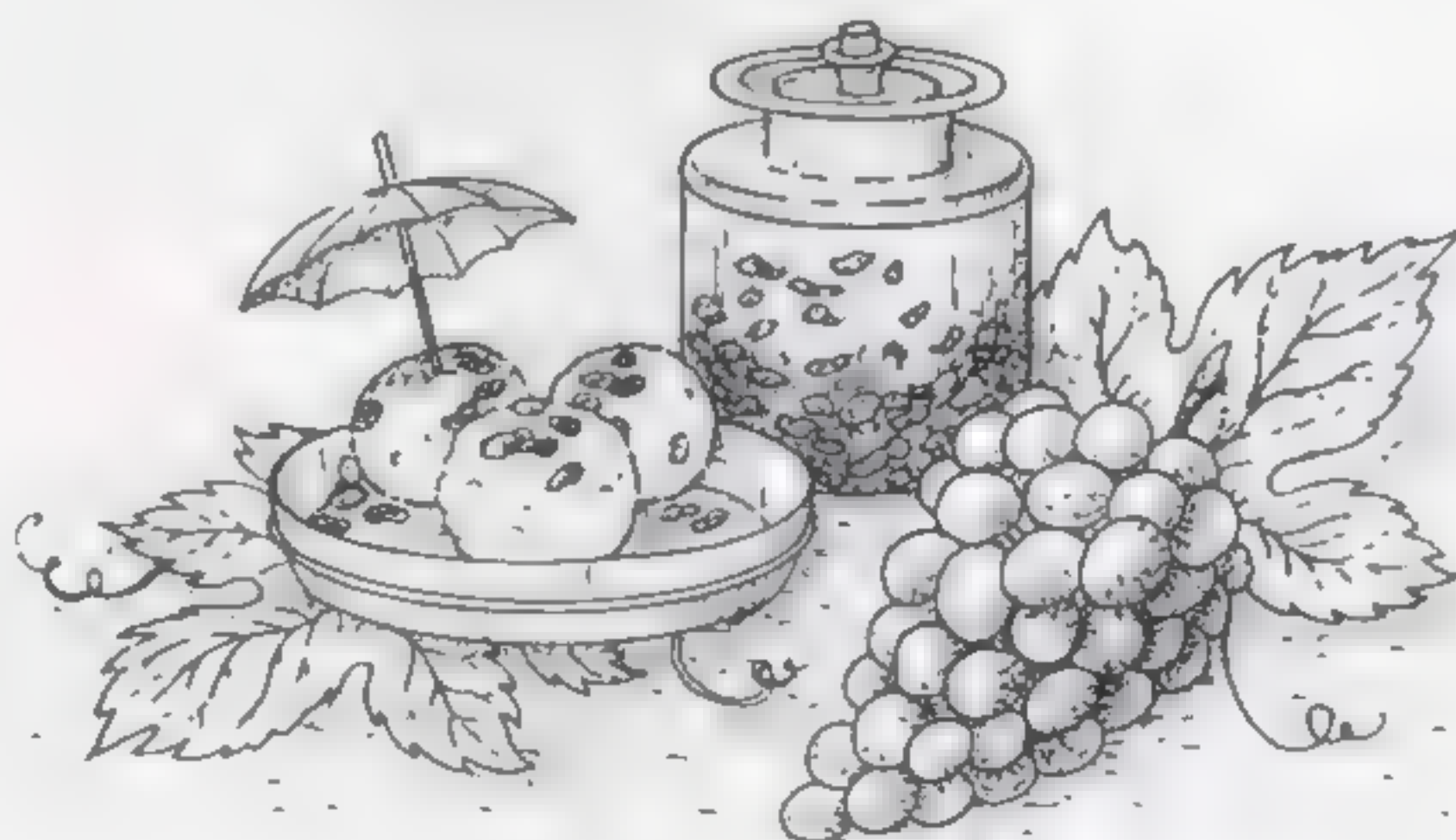
Küchensieb, Maßliebchen, Campanile 1,1 l

Italienischer Rosinentopf

250 g Rosinen mit
250 g Korinthen im Sieb-Servierer mischen, waschen und abtropfen lassen. Mit
100 g braunem Kandis in Klarsicht-Behälter »Klärchen« füllen. Mit
0,7 l Grappa auffüllen, verschließen und etwa 1 Woche ziehen lassen.
Schmeckt gut zu Vanille-Eis.

Tupperware 

Sieb-Servierer, Klarsicht-Behälter: Klärchen 0,5 l



Früchte in Alkohol – Obstlikör


Grundrezept

300 g Obst	waschen, gut abtropfen lassen und in den Klarsicht-Behälter füllen,
200 g Kandiszucker,	weiß und evtl.
1 Vanillestange oder	
Zimtstange	zugeben und mit
700 ml Korn oder	
Wodka, Rum,	
Weinbrand etc.	aufgießen. Klarsicht-Behälter verschließen. 4–6 Wochen stehen lassen, von Zeit zu Zeit schütteln.

Variationen

Ananas	frisch oder aus der Dose in weißem Rum
Apfelsinen	ungespritzt, mit je ca. 20 Kaffeebohnen spicken, in Korn, nach 2 Wochen halbieren, auspressen und den Saft dazu geben.
Aprikosen	in Marillengeist
Himbeeren	in Himbeergeist
Nektarinen	geachtelt, in Wodka
Pfirsiche	geachtelt, in Marillengeist
Schattenmorellen	in Rum
Schlehen	(nach dem ersten Frost ernten, einstechen oder kurz einfrieren) in Korn
Süßkirschen	in Kirschwasser

Früchte wie Rumfrüchte verwenden. Den Likör ggf. durch Filterpapier laufen lassen, damit er klar wird.

Tupperware 

Klarsicht-Behälter, Küchensieb, Maßliebchen, Küchensternchen



Konfitüren und Eingelegtes

Für Konfitüren und Gelees nur reife, einwandfreie Früchte verwenden. Die Konfitüre kann heiß in Tupperware-Behälter gefüllt werden. Den Deckel in eine Schüssel mit Alkohol legen und gleich danach verschließen.

Preiselbeer-Konfitüre

500 g Preiselbeeren gut zerdrücken,
3 Birnen schalen, entkernen und zerkleinern. Mit
350 g Gelierzucker ca. 4 Min. kochen lassen, mit
1/2 l Birnengeist verfeinern und heiß eintupfern.

Tupperware

Großer Wunder-Schusselsatz, Vier Wichtel, Runde Behälter 200 + 440 ml

Zwetschgenmus – Pflaumenmus

3 kg Zwetschgen waschen und entsteinen, mit
500 g Zucker und
1 Zimtstange in der Salatschüssel mischen und 24 Std. ziehen
lassen. In die Fettpfanne des Backofens geben und
bei 150° C langsam eindicken. Backofentür einen
Spalt offenlassen, damit der Dampf abziehen kann.
Gelegentlich umrühren. Zimtstange herausneh-
men und heiß in die Behälter füllen. Die Deckel in
Rum tauchen und sofort verschließen.

Tupperware

Kuchensieb, Salatschüssel, 0,5-l-Vielzweckbehälter oder Sonnen-Trio

Kaltgerührte Konfitüre

500 g reife Erdbeeren


oder Himbeeren

1 Messerspitze

Zitronensäure

500 g Gelierzucker

waschen, ggf. entstielen und in den Candy geben.
und
dazugeben und mit dem Handrührer ca. 15 Minuten rühren, bis die Masse hellrot und schaumig ist. In die Behälter des Tisch-Trios füllen und kühlstellen. Haltbarkeit im Kühlschrank bis zu 6 Wochen. Die Konfitüre läßt sich aber auch sehr gut einfrieren.

Tupperware 

Küchensieb, Candy, Tisch-Trio, Gefrier-Behälter

Blutorangen-Gelee

1 unbehandelte

Orange

auf der groben Seite des Fleißigen Lieschens abreiben, so daß es feine Streifen gibt. Beiseite stellen.

750 ml Orangensaft

von Blutorangen

1 kg Gelierzucker

frisch gepreßt, mit
4 Min. kochen lassen. Zuletzt die Schalenstreifen dazugeben, kurz aufkochen und heiß eintupfern.

Tupperware 

Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy, Maßliebchen, Candy, 0,5-l-Vielzweckbehälter. Zum Verschenken z. B. in den Klarsicht-Behälter Klärchen 0,5 l einfüllen.

Essig-Sud – Grundrezept

1 l Wasser, 1 l Essig,
4 EL Salz, 5 EL Zucker,
3 EL Gurkengewürz
1 TL Gurkendoktor

gut aufkochen. Danach
einrühren und heiß über das vorbereitete Gemüse
gießen. Deckel nur lose auflegen, später fest
verschließen.


Tupperware 

Maßliebchen, Küchensternchen, Küchensieb

Eingelegter Käse

1 kg Schafs-
oder Ziegenkäse
5 Zehen Knoblauch,
1 TL getrocknetem
Rosmarin
1 TL getrocknetem
Estragon oder 2 TL
Kräuter der Provence
500 ml Olivenöl

aus der Molke nehmen, in ca. 2–3 cm große Wür-
fel schneiden,
geschält, ganz, mit
und
bestreuen, in den Panorama 1,2 l schichten.
darübergießen. Die Würfel müssen bedeckt sein.
Ein paar Tage durchziehen lassen.

Tupperware 

Mamsell, Küchensternchen, Maßliebchen, Panorama 1,2 l

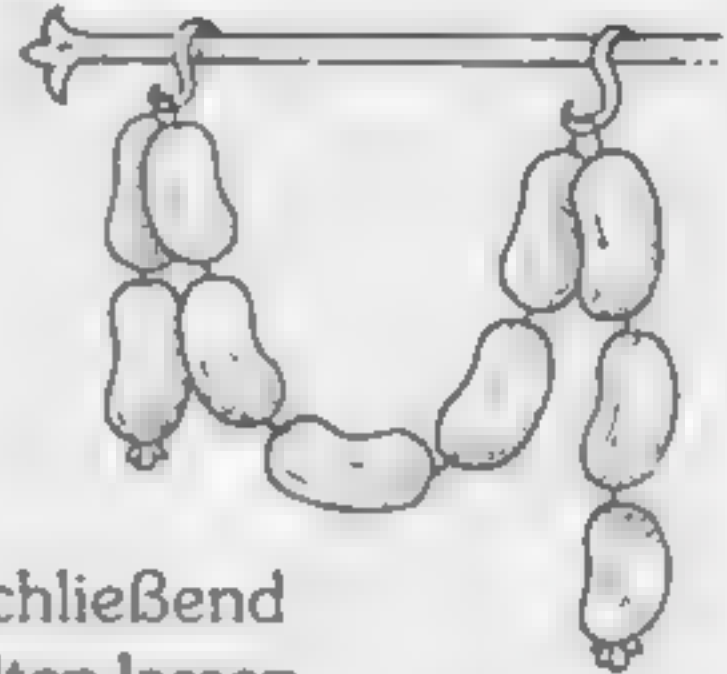


Saure Wurst

Essigsud bereiten aus:

750 ml Wasser
500 ml Essig,
1–2 TL Salz,
1 Prise Zucker,
2 Lorbeerblättern,
1 TL Senfkörnern,
2 Pimentkörnern,
5 Pfefferkörnern
½ TL Gurkendoktor
10–15 Stück Regens-
burger oder Bockwürste
1 Paprikaschote, rot,
1 Paprikaschote, grün,
1 Paprikaschote, gelb
1 Zwiebel

mit



aufkochen und anschließend
einrühren und erkalten lassen.

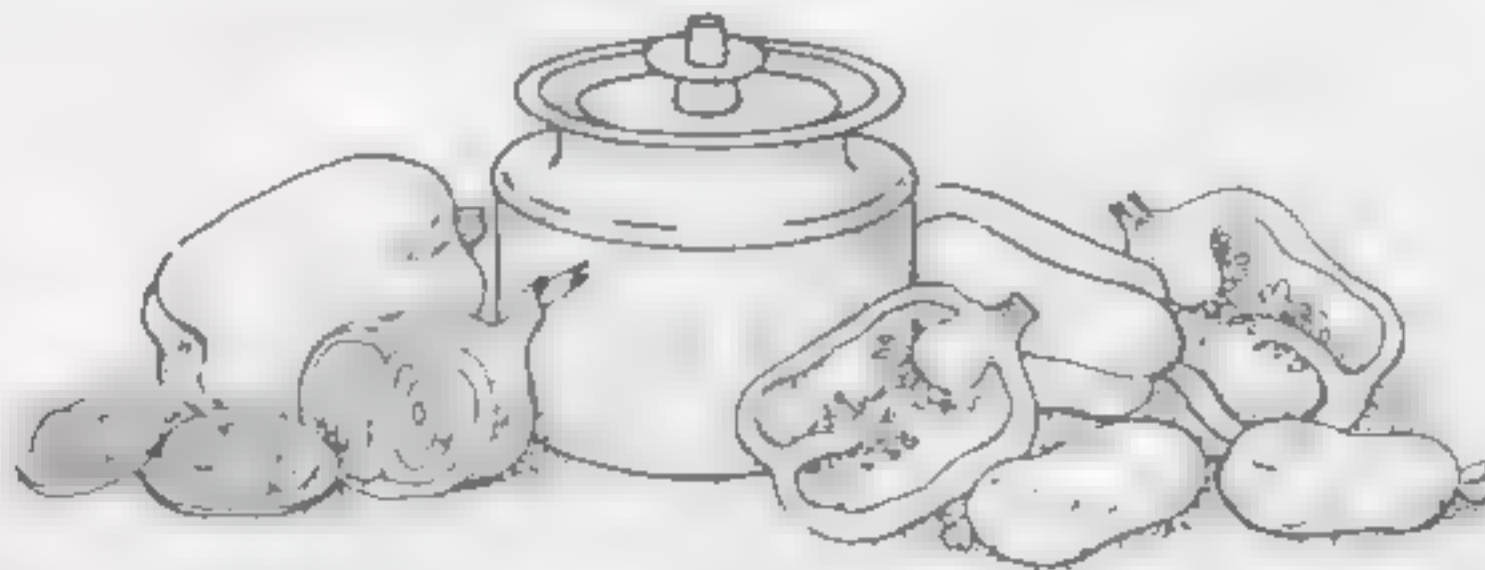
enthäuten, längs vierteln,

und

putzen und in Ringe schneiden und lagenweise
Wurst, Paprika und Zwiebeln in den Klarsicht-Be-
halter Panorama schichten, den kalten Sud über-
gießen und verschlossen kaltstellen.

Tupperware® 

Maßliebchen, Kuchensternchen, Mamsell, Klarsicht-Behälter: Panorama
2,41



Sauerkraut

12,5 kg Weißkohl

(Weißkraut)

putzen, Strunk ausschneiden und hobeln, mit insgesamt

7 EL Salz (100 g)

lagenweise in den Großen Kühlbehälter einpressen bis der Saft darübersteht. Obendrauf einen Deckel von den Zwillings-Runden legen und verschließen. Täglich mehrmals entlüften. Schon nach 1 Woche ist das Sauerkraut fertig. Bevor es zu sauer wird, portionsweise einfrieren.

Trupperware 

Großer Kühlbehälter, Küchenstermchen, Zwillings-Runde, Gefrier-Behälter

Gefüllte Paprika

2,5 kg Paprika,

rot und grün,

waschen und am Stielende einen Deckel abschneiden. Stengelansatz ausschneiden, Schoten aus-hohlen und 24 Stunden in abgekochtem Salz-wasser in die Salatschüssel geben. Paprika heraus-nehmen, mit ca.

2 kg Sauerkraut

füllen und in den großen Großen Kühlbehälter schichten.

Essig-Sud

siehe Grundrezept, herstellen, darübergießen und den Kühlbehälter verschließen. Kühl aufbewahren.

Sie schmecken sehr gut zu Gegrilltem oder zur Brotzeit.

Trupperware 

Backunterlage, Salatschüssel, Großer Kühlbehälter



Kuchen und Gebäck

Gedeckter Apfelkuchen

- 250 g Mehl auf die Backunterlage sieben,
65 g Zucker,
1 EL Vanillezucker darüberstreuen, eine Mulde eindrücken,
1 Ei, 1 Prise Salz hineingeben, auf den Rand
125 g Butter in Flöckchen verteilen. Mit dem Teigschaber alles
zusammenhacken. Schnell mit der Hand zu einem
glatten Teig verkneten, mindestens 1 Std. in der
geschlossenen Rührschüssel kühlstellen.
- 750 g Äpfel geschält, auf dem Küchenmeister hobeln, mit dem
Saft von
½ Zitrone beträufeln.
100 g Rosinen im Kleinen Siebservierer waschen und abtropfen
lassen. Die Hälfte des Teiges auf der Backunter-
lage 30 cm Ø ausrollen, in die gefettete 26-cm-
Springform legen, Rand hochziehen, Boden mit
- 3 EL gemahlenden
Mandeln bestreuen. Äpfel, Rosinen,
50 g gehackte Mandeln,
Zucker und Zimt darüber verteilen. Den restlichen Teig ausgerollt
auflegen, mit
Eigelb bestreichen und mit
gehobelten Mandeln bestreuen. Löcher zum Abdampfen einstechen.
Bei 200° C 45 Min. backen. Im Gourmet frisch-
halten und servieren.

Tupperware® 

Backunterlage, Frau Holle, Küchensternchen, Teigschaber, Mittlere Rühr-
schüssel, Küchenmeister, Citrus-Boy, Kl. Sieb-Servierer, Teigrolle, Gourmet

Apfelstrudel

300 g Mehl mit
8 EL warmem Wasser,
1 EL Öl, 2 Eiern und
1 Prise Salz im Mini-Candy mit dem Handrührgerät verkneten.
Teig eine Stunde bei Zimmertemperatur im geschlossenen Mini-Candy ruhen lassen. In der Zwischenzeit

Füllung bereiten

2 kg Äpfel schälen, entkernen und auf dem Küchenmeister hobeln.

1 kleine Tasse braunen
Zucker, 1 kleine Tasse
gehobelte Mandeln,
1 kleine Tasse Rosinen,
½ TL Zimt, 1 Wl Rum
1 Wl Zitronensaft

gewaschen und abgetropft,
und

in der Großen Rührschüssel vermischen.

Den Teig hauchdünn mit der Teigrolle auf der Backunterlage ausrollen, dazu die Teigrolle mit warmem Wasser füllen. Den ausgerollten Teig mit zerlassener

Butter bestreichen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, mit der Backunterlage aufrollen und auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35–45 Minuten bei 220° C goldbraun backen.

Tupperware® 


Mini-Candy, Küchensternchen, Küchenmeister, Maßliebchen, Kleiner Sieb-Servierer, Vier Wichtel, Große Rührschüssel, Backunterlage, Teigrolle

Quark-Blätterteig

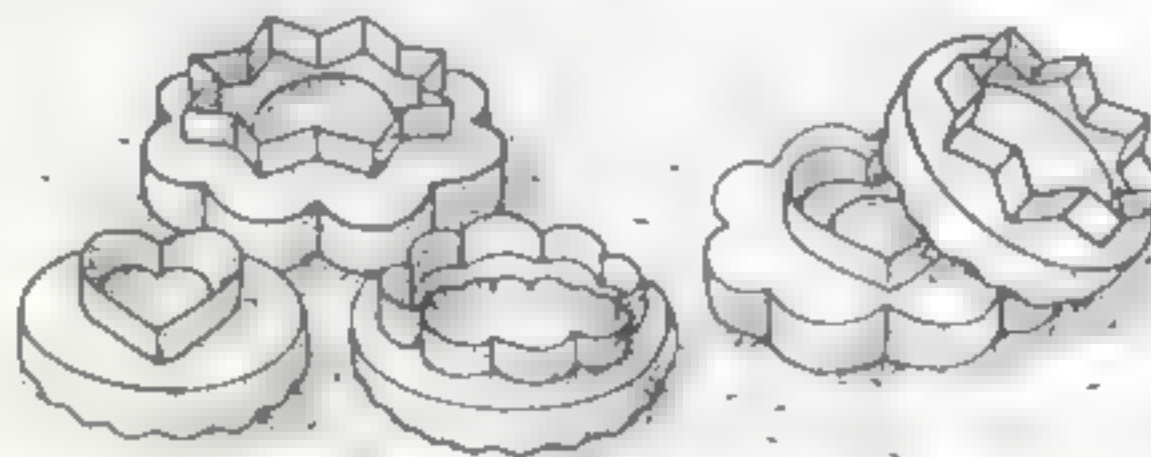
250 g Mehl mit
250 g Butter, in Stückchen geschnitten,
250 g Quark und
1 Prise Salz auf der Backunterlage verkneten. Ausrollen,
Lagen legen und erneut ausrollen und mindestens
zweimal wiederholen. In die Mittlere Rührschüssel
geben, verschließen und mindestens 2 Std. im
Kühlschrank ruhen lassen.
Wie Blätterteig verarbeiten:
Süße Gebäckstücke mit Marmelade oder Obst, pi-
kante mit Wurstchen, Dörrfleisch, Käse, Hack-
fleisch, Schinken oder Pilzen etc. belegen, mit
Eigelb bestreichen und ca. 15–25 Min. bei 220° C backen.

Abwandlung

Anstelle des Quarks 250 g geriebenen Emmentaler Käse verwenden. Wie
oben verarbeiten. Teig ausrollen und mit dem Plätzchen-Quintett oder der
Garnierhilfe Käsegebäck ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und wahlweise
mit Mohn, Kümmel oder Kristallsalz bestreuen. Ca. 10 Min. bei 200° C
backen.

Tupperware 

Backunterlage, Mittlere Rührschüssel, Teigrolle, Teigschaber, Plätzchen-
Quintett oder Garnierhilfe



Hefeteig – Grundrezept

250 ml heiße Milch, 80 g Zucker, 80 g Butter, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ abgeriebene Zitronenschale, 1 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe, 500 g Mehl, 1 Prise Salz


1. Die heiße Milch in die Große Rührschüssel geben und schwenken, damit sich die Schüssel erwärmt.
2. Zucker und Butter mit dem Teigschaber darin auflösen, Zitronenschale und Ei dazugeben.
3. Die Hefe darüberbröckeln und unterrühren, oder die Trockenhefe unter das Mehl mischen.
4. Mehl und Salz vermischt unterrühren, gut durcharbeiten, mit Mehl bestäuben. Deckel schließen und an einem warmen Ort gehen lassen. Nach 20 bis 30 Min. ist der Teig gegangen, der Deckel springt mit einem hörbaren »Peng« auf.
5. Das doppelte Rezept in der Salatschüssel zubereiten und ggf. einfrieren.

 Tupperware

Maßliebchen, Große Rührschüssel oder Salatschüssel, Teigschaber,
Fleißiges Lieschen, Frau Holle

Osterbrötchen

Hefeteig nach dem Grundrezept herstellen und mit
50 g Rosinen verkneten. Auf der Backunterlage eine Rolle formen, in 8 Stücke schneiden, Brötchen formen.
Auf dem gefetteten Backblech gehen lassen. Mit
flüssiger Butter bestreichen, gehen lassen, 15–20 Minuten bei 200° C backen und im Bäckermeister servieren.

 Tupperware

Backunterlage, Bäckermeister

Sesambrötchen


Hefeteig nach dem Grundrezept herstellen (statt 250 ml Milch nimmt man 125 ml Milch und 125 ml Wasser), mit
20 g Sesamkörnern gemahlen und
1 TL Salz verkneten. Auf der Backunterlage eine Rolle formen, in 8 Stücke schneiden, Brötchen formen. Mit
lauwarmer Milch bestreichen und mit
20 g ganzen Sesamkörnern bestreuen, gehen lassen und ca. 30 Min. bei 200° C backen.

Tupperware 

Backunterlage, Küchenstemchen, Bäckermeister

Mandelkuchen

Hefeteig nach dem Grundrezept herstellen, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Für den Belag
250 g weiche Butter mit
250 g braunem Zucker und
1 Eigelb im Candy verrühren.
250 g Mandelstifte dazugeben.
1 Eiweiß im Mini-Candy steifschlagen und unterheben. Den Belag mit dem Teigschaber auf den Hefeteig streichen. 20 Min. bei 220° C backen.

Tupperware 

Backunterlage, Teigrolle, Candy, Mini-Candy, Teigschaber

Candy-Kuchen

3 Eier mit
200 g Puderzucker im Candy glattrühren.
 $\frac{1}{2}$ Zitrone unbehandelt, mit dem Fleißigen Lieschen abreiben und anschließend mit dem Citrus-Boy auspressen. Saft und Schale dazugeben.

300 g Mehl mit
 $\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver vermischen. Die Mischung abwechselnd mit
250 ml süßer Sahne zur Zucker-Eier-Mischung rühren. In eine Kastenform füllen. Backzeit ca. 1 Std. bei 180° C. Der Teig eignet sich auch für Obstkuchen z. B. mit Äpfeln oder Kirschen, aber auch für einen Marmorkuchen oder für 2 Obstböden.

Tupperware® 

Candy, Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy, Maßliebchen, Butler

Schneller Tortenboden »Hexlein«

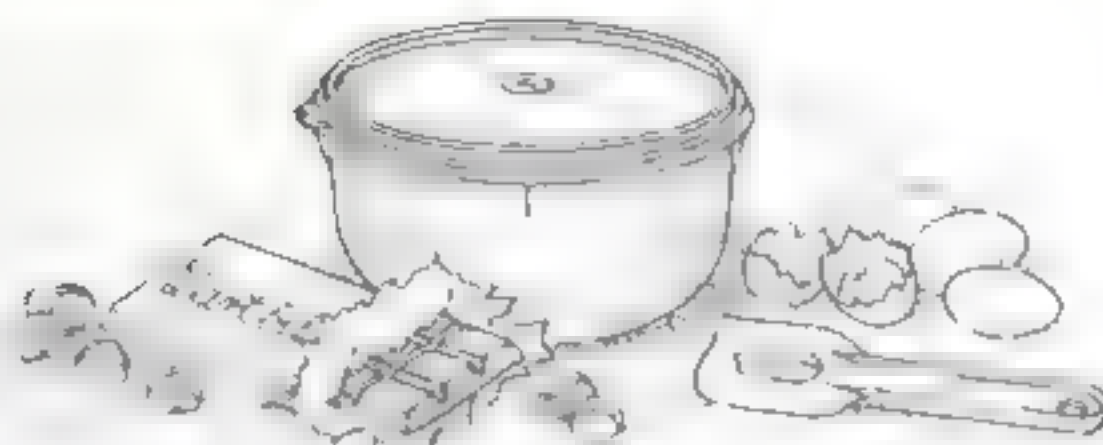
5 EL Mehl, 4 EL Zucker,
3 Eier, 2 EL Öl, 1 EL
Essig, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver und
1 EL Vanillezucker der Reihe nach in den Mini-Candy geben und mit dem Teigschaber in weniger als 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine gefettete Tortenbodenform geben und im vorgeheizten Backofen 10–15 Min. bei 225° C backen.

Tupperware® 

Mini-Candy, Küchensternchen, Teigschaber, Gourmet

Schüttelkuchen

300 g Mehl,
300 g Zucker,
150 g gemahlene
Nüsse, 1 Päckchen
Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Zimt und
100 g geriebene
Bitterschokolade



4 Eier,
1 Tasse kalten Kaffee und
180 g zerlassene Butter in die große Schüssel vom Kleinen Wunder-
Schüsselsatz geben, verschließen, durchschütteln
und zu den Zutaten in die Große Rührschüssel
geben. Nochmals fest durchschütteln und mit dem
Teigschaber die Kuchenmasse durchrühren. In
eine gefettete Kastenform geben und 45–60 Min.
bei 180–200° C backen. Nach dem Auskühlen den
Kuchen mit

Schokoguß, Puder-
zucker oder Rumglasur überziehen. Im Super-Star bleibt er lange frisch.

Abwandlung

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, ca. 20–30 Min. bei 180° C
backen, mit Glasur überziehen, warm in Rauten oder Rechtecke schneiden.

Tupperware® 

Große Rührschüssel, Küchensternchen, Maßliebchen, Kleiner Wunder-
Schüsselsatz, Teigschaber

Schneller Nußkuchen

- 250 g Butter,
250 g Zucker und
4 Eier im Candy schaumig rühren.
 $\frac{1}{2}$ unbehandelte
Zitrone mit dem Fleißigen Lieschen abreiben und
anschließend auf dem Citrus-Boy auspressen. Saft
und Schale dazugeben.
- 250 g Mehl mit
 $\frac{1}{2}$ Päckchen
Backpulver vermischen und unterrühren.
250 g gemahlene Nüsse und
100 g Schokolade, grob gerieben, unterheben. In einer gefetteten
Kastenform etwa 35–45 Min. bei 190–200° C
backen.
- Für den Guß
150 g Kuvertüre zerbröckeln, in die kleine B 1-Schüssel geben und
im Wasserbad im Sieb-Servierer auflösen. Den
erkalteten Kuchen mit der Kuvertüre überziehen
und mit
abgezogenen Mandeln dekorieren. Im Super-Star frischhalten.

Tupperware® 

Candy, Fleißiges Lieschen, Citrus-Boy, Kleiner Wunder-Schüsselsatz,
Super-Star, Sieb-Servierer

Tip: Zum Auflösen der Kuvertüre

Kuvertüre in die Kleine Wunder-Schüssel geben, in den Sieb-Servierer
stellen und den Sieb-Servierer mit kochendem Wasser so weit füllen, daß
die Wunder-Schüssel nicht umfällt. Nur den Sieb-Servierer mit dem Deckel
verschließen.

Schwäbischer Kirschkuchen


750 g Sauerkirschen entsteinen, im Sieb-Servierer mit
 4 EL Zucker durchziehen lassen.
 150 g Butter mit
 150 g Zucker im Candy schaumig rühren.
 4 Eier mit dem Dotterle trennen, Eiweiß in den Mini-Candy geben. Eigelb zufügen und schaumig rühren.

125 g geriebene Schokolade, 1 TL Zimt, 3 EL Rum, 125 g gemahlene Mandeln, 125 g Mehl und
 1 TL Backpulver

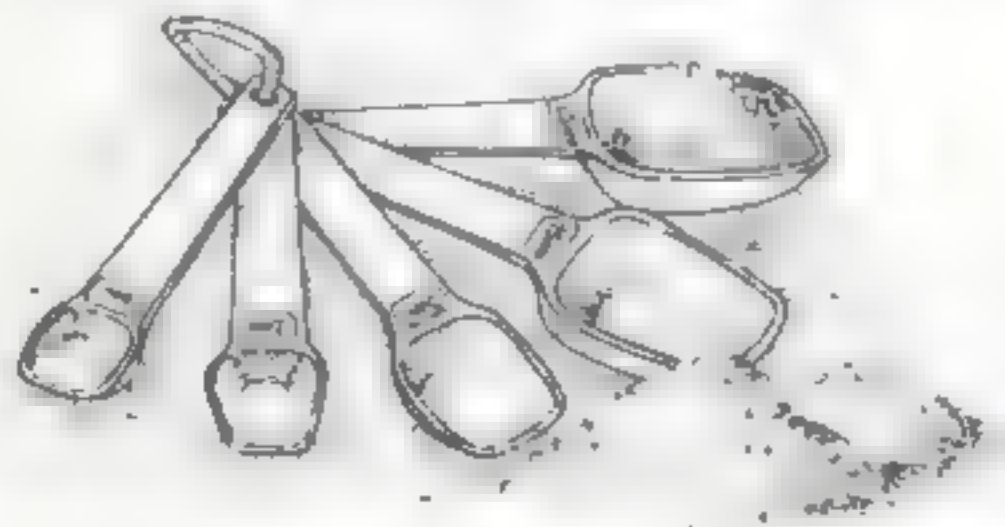
und der Reihe nach einrühren. Sauerkirschen dazugeben. Eiweiß im Mini-Candy steifschlagen und unterheben.

Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Paniermehl austreuen. Teig hineinfüllen und 50–60 Min. bei 200° C backen. Im Gourmet frischhalten und servieren.




Tupperware® 

Sieb-Servierer, Küchensternchen, Candy, Dotterle, Mini-Candy, Teigschaber, Gourmet



Biskuit-Grundrezept


6 Eier mit dem Dotterle trennen, Eiweiß in den Mini-Candy und Eigelb in den Candy geben, mit 150 g Zucker und 1 EL Vanillezucker schaumig rühren. 100 g Mehl mit 80 g Stärkemehl und 1 TL Backpulver mischen und in die Eigelbmasse rühren. Eiweiß der 6 Eier mit 50 g Zucker sehr steif schlagen und locker unterheben. In der mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø), ca. 25–30 Min. bei 190° C backen. Torte zweimal durchschneiden und beliebig füllen. Der Teig reicht auch für 3 Obsttortenböden oder für ein Backblech.

Tupperware 

Dotterle, Mini-Candy, Candy, Küchensternchen, Teigschaber

Schoko-Sahne

600 ml süße Sahne aufkochen.
3 Tafeln Schokolade hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Heiß in den Candy geben, auskühlen lassen, verschließen und ca. 24 Std. in den Kühlschrank stellen. Wie frische Sahne schlagen. Zum Füllen von Biskuitorte oder -rolle.

Tupperware 

Candy, Maßliebchen, Teigschaber

Käse-Sahne-Torte

1 Biskuittortenboden nach dem Grundrezept Seite 146 herstellen, teilen und eine Hälfte in die Gourmet-Haube legen.

Für die Füllung

10 Blatt Gelatine kalt einweichen.

250 ml Milch mit

125 g Zucker erhitzen und in den Candy gießen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

500 g Quark im Candy glattrühren.

3 Eigelb,

1 EL Vanillezucker,

2 EL Zitronensaft

400 ml süße Sahne

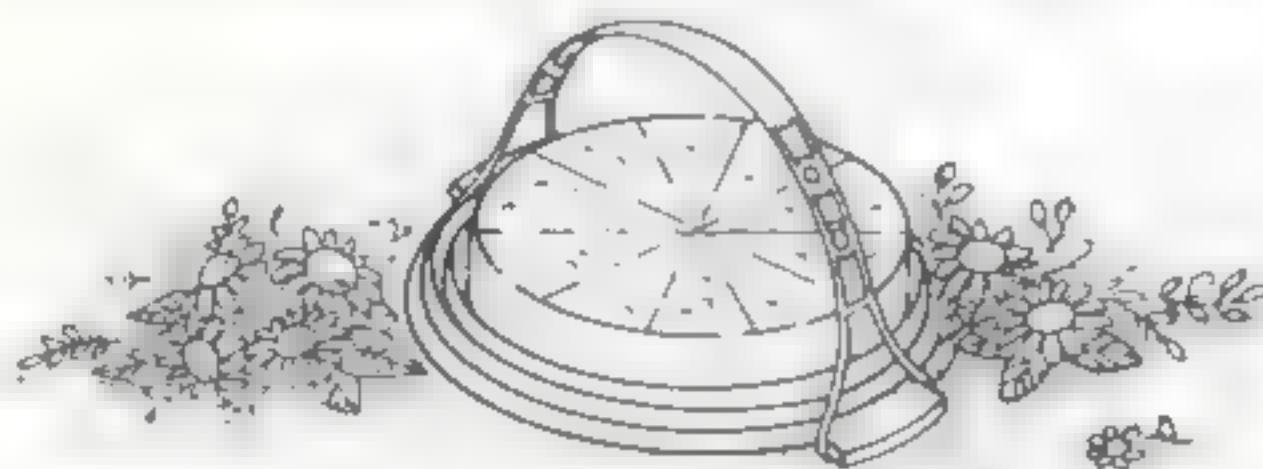
zufügen, zum Schluß

im Mini-Candy steifschlagen und unterheben. Die Käse-Sahne auf dem Biskuitboden in der Gourmet-Haube verteilen. Wenn die Masse angezogen hat, die andere Biskuithälfte darauflegen. Die Torte ca. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Messerrücken lösen und auf die gerade Platte des Gourmet stürzen. Mit

Puderzucker bestäuben.

Tupperware® 

Gourmet, Maßliebchen, Candy, Kleiner Wunder-Schüsselsatz, Dotterle, Küchenstemchen, Citrus-Boy, Mini-Candy



Gestürzte Obsttorte

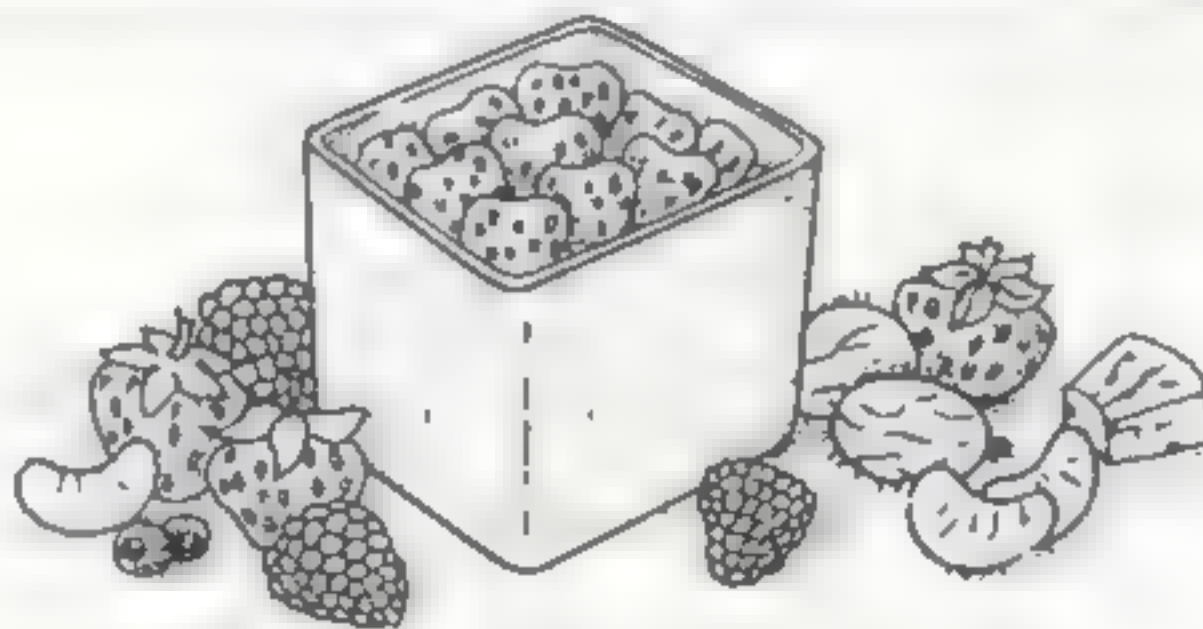
Die Gourmethaube mit
etwas Öl einfetten und mit Wasser ausspülen.
3 Päckchen Tortenguß,
rot mit nur
500 ml Wasser und
6 EL Zucker verrühren, zum Kochen bringen. Den fertigen Guß
in die Haube gießen.
500 g gefrorene oder
frische Himbeeren in den Guß geben, eindrücken und glattstreichen.
1 Tortenboden von
26 cm Ø Rezept s. Seite 142, mit
Himbeergelee bestreichen und auf die Masse kleben. Mindestens
2 Stunden kühlstellen. Vor dem Stürzen auf die
glatte Seite der Gourmetplatte den Rand mit dem
Messerrücken lösen.

Variationen

Anstelle von Himbeeren kann man auch Erdbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren, Mandarinen oder Ananasstücke nehmen. Bei den hellen Obstsorten wird dann Tortenguß klar verwendet.

Tupperware® 

Gourmet, Maßliebchen, Küchensternchen, Teigschaber



Erdbeer-Sahne-Rolle

1 Biskuit-Grundrezept, s. Seite 146, auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10 Min. bei 220° C backen. Auf die mit

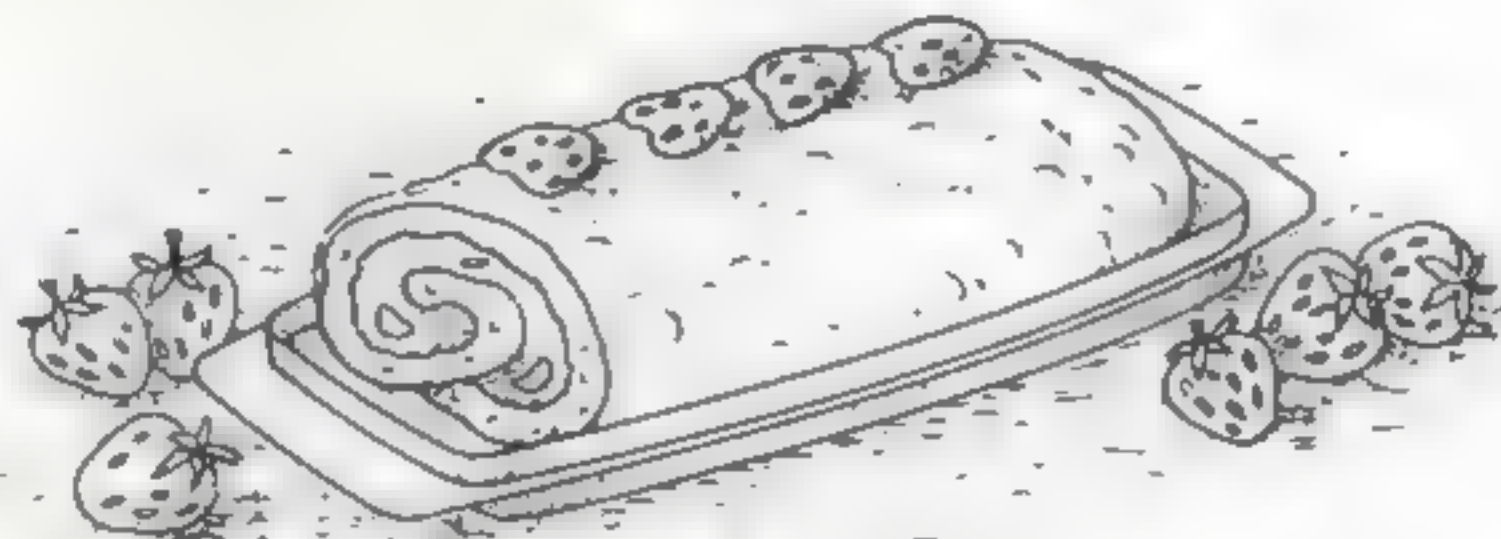
Paniermehl bestreute Backunterlage stürzen, Papier abziehen, mit der Backunterlage aufrollen und kaltstellen. Zum Füllen vorsichtig zurückrollen, mit der Füllung bestreichen und erneut aufrollen.

Für die Füllung

700 g Erdbeeren waschen, putzen, halbieren, mit
50 g Gelierzucker vermischen.
500 ml süße Sahne im Candy mit
2 TL Zucker steifschlagen und zu den Erdbeeren geben. $\frac{2}{3}$ der Erdbeersahne in die Biskuitrolle füllen. Die Rolle rundherum mit Sahne bestreichen. Mit
Erdbeerhälften und
1 EL Pistazien garnieren.

Tupperware® 

Backunterlage, Maßliebchen, Sieb-Servierer, Candy, Tafelfreund




Butterplätzchen

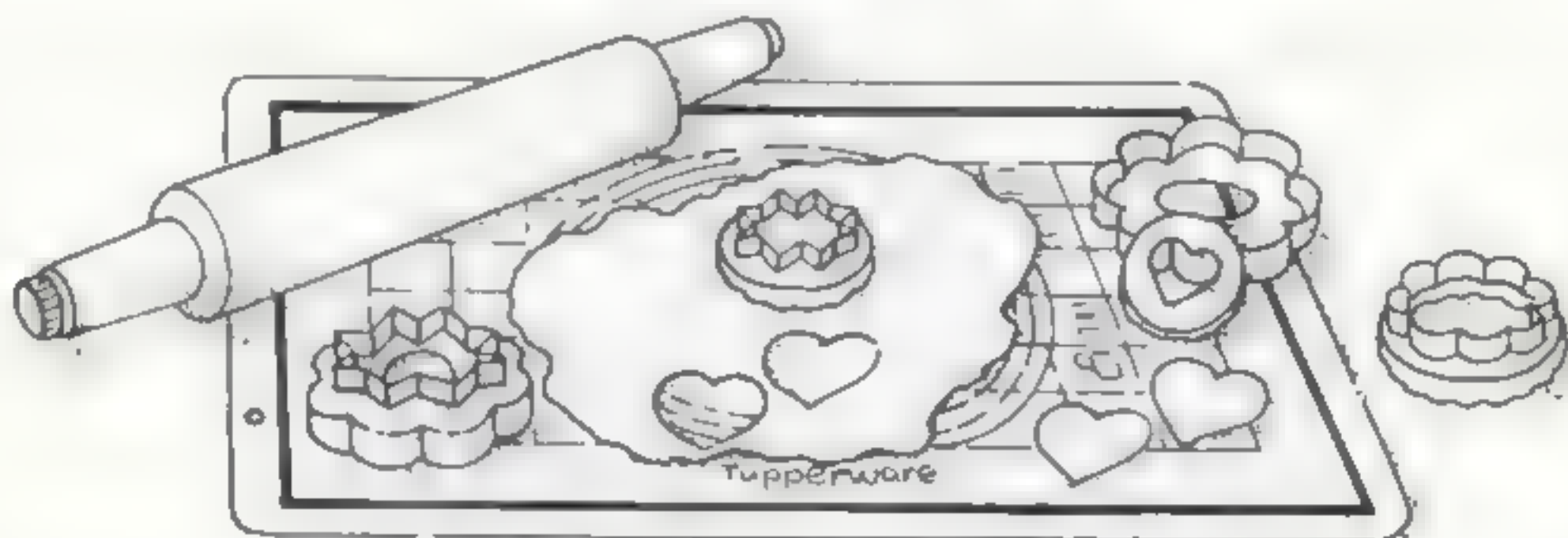
250 g Butter mit
250 g Zucker schaumig rühren.
6 Eigelb, etwas abgeriebene Zitronenschale und
1 Prise Salz untermischen.
500 g Mehl einarbeiten.

Teig 1 Stunde ruhen lassen. Teigrolle mit Wasser einfrieren. Wenig Mehl auf die Backunterlage geben. Teig ausrollen und mit dem Plätzchen-Quintett ausstechen. Zum Bestreichen der ungebackenen Plätzchen

1 Eigelb mit
 $\frac{1}{2}$ TL flüssigem Kaffee vermischen, gibt eine gute Farbe. Nach Belieben mit
Hagelzucker oder gehackten
Mandeln bestreuen. Backzeit ca. 10 Min. bei 200° C.

Tupperware 

Große Rührschüssel, Backunterlage, Teigrolle, Teigschaber, Plätzchen-Quintett, Star-Set



Rahmtaler

200 g weiche Butter,
250 g Mehl, 1 Prise Salz
und 5 EL Sauerrahm

in der Mittleren Rührschüssel mit den Knethaken des Rührgerätes gut vermischen. Den Teig zum Festigen in den Kühlschrank stellen. 2½ cm dicke Rollen formen, erneut über Nacht kaltstellen. Scheibchen von ca. 3–4 mm abschneiden, auf einem mit Backtrennpapier belegtem Blech kaltstellen. Mit

Eigelb bestreichen und mit
Hagelzucker bestreuen.

Backzeit ca. 15 Min. bei 175° C.

Wenn man den Teig ausstechen möchte, eignet sich hierzu ein Wichtel für Taler oder das Plätzchen-Quintett. Dann aber jeweils nur kleine Portionen mit der eiskalten Teigrolle auf der bemehlten Backunterlage 4 mm dick ausrollen und ausstechen, damit der Teig nicht zu weich wird.

Weiterverarbeitung und Backzeit wie oben.

Wer die Rahmtaler als Salzgebäck wünscht, kann anstelle des Hagelzuckers

grobes Salz,
Kümmel oder Mohn aufstreuen.

Tupperware® 

Mittlere Rührschüssel, Küchensternchen, Teigschaber, Dotterle,
Backunterlage, Teigrolle, Vier Wichtel, Plätzchen-Quintett, Stapel-Stars

Kokos-Makronen


4 Eiweiß mit
1 Prise Salz,
150 g Zucker und
1 EL Vanillezucker im Candy sehr steif schlagen.
65 g Quark, 4 Tropfen
Bittermandelöl und
200 g Kokosraspeln unterheben, kleine Häufchen auf das mit
Backtrennpapier ausgelegte Backblech setzen. Backzeit ca. 15 Min.
bei 180° C.
100 g Kuvertüre im Wasserbad auflösen, s. Seite 144. Die Makro-
nen halbseitig in die Kuvertüre tauchen und trock-
nen lassen.

Tupperware 

Candy, Küchensternchen, Sieb-Servierer, Backunterlage, Star-Set

Mohrle

250 g Palmin in einem großen Topf bei niedriger Temperatur
schmelzen.
250 g Puderzucker unter Rühren darin auflösen.
100 g Kakao und
2 EL Rum dazurühren.
200 g Cornflakes gut zerdrücken und in die Schokomasse geben.
Gut verrühren und kleine Häufchen auf die Back-
unterlage setzen. Kühlstellen. Ergibt 60–70 Stück.

Tupperware 

Frau Holle, Küchensternchen, Teigschaber, Backunterlage





Die Tupperware-Beraterin

Mit Tupperware – wie Sie ausprobieren konnten – wird reizvollen, interessanten Rezepten die Chance geboten, bestmöglich zu gelingen. Eine Erfahrung, die es wert ist, weitergegeben zu werden!

Tupperware kennen 7 von 10 deutschen Hausfrauen. Und in den vielen Millionen Haushalten der Bundesrepublik, die Tupperware regelmäßig beim Frischhalten, Trockenhalten, Einfrieren, Zubereiten und Servieren verwenden, ist ein ständiger Bedarf an Neuentwicklungen und Ergänzungsprodukten vorhanden.

Wenn Sie zu den Hausfrauen gehören, die eine Tätigkeit mit freier Zeiteinteilung schätzen, bei der die Familie nicht zu kurz kommt, dann sollten Sie Ihre Erfahrungen mit Tupperware weitergeben und damit eine Tätigkeit aufnehmen, die über 250 000 Hausfrauen in 36 Ländern mit Begeisterung ausüben.

Tupperware-Beraterin!

Suchen Sie Abwechslung im Hausfrauen Alltag? Mochten Sie Ihren Bekanntenkreis erweitern? Wollen Sie ein schönes Stück Geld verdienen? Und bei zahlreichen Wettbewerben

wertvolle Sachpreise gewinnen? Dann ist Tupperware-Beraterin der ideale Nebenberuf für Sie! Denken Sie einmal darüber nach!

Der Tupperware-Erfolg stellt sich schon sehr bald ein – nach den ersten eigenen Produkt-erfahrungen, ergänzt durch Schulungen und Einarbeitungskurse in der Bezirkshandlung. Und wo immer Sie wohnen, eine Bezirkshandlung ist stets in erreichbarer Nähe. Dafür sorgt ein dichtes Netz von über 100 Bezirkshandlungen in Deutschland.

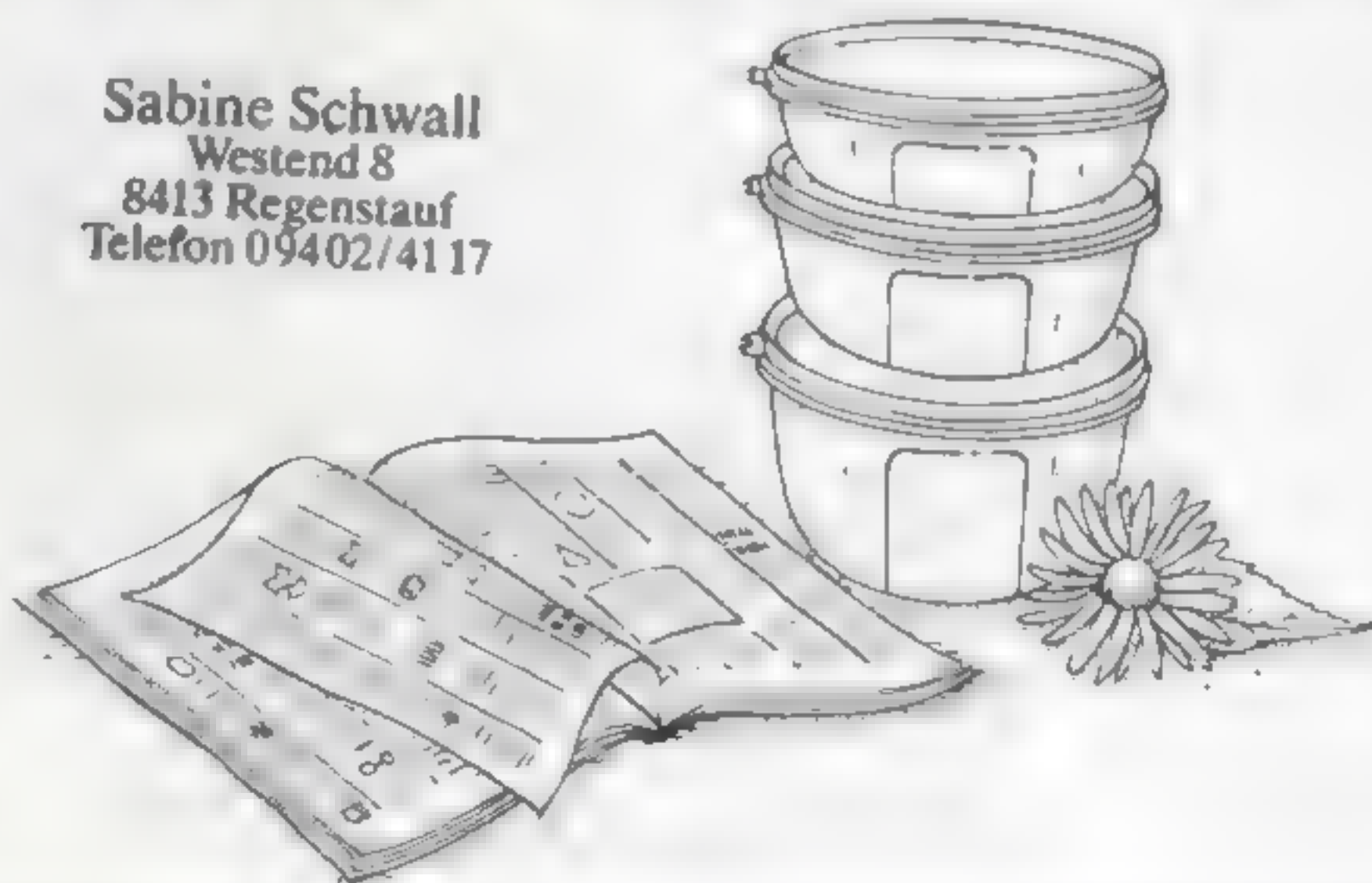
Besonders interessant ist dabei übrigens, daß die Ausbildung zur Tupperware-Beraterin für Sie keinen Pfennig kostet, und daß es dann eine überraschend einfache Angelegenheit ist, bei der Vorführung vor anderen Hausfrauen über die eigenen Erfahrungen mit Tupperware zu sprechen.

Bei Tupperware steht jedem die Tür zur Karriere sperrangelweit offen. Der Weg kann von der Tupperware-Beraterin über die Gruppenberaterin bis hin zur eigenen Bezirkshandlung führen. Schon als Gruppenberaterin können Sie einen eigenen »Firmenwagen« fahren. Daß man als Tupperware-Beraterin bei Gastgebern und Gästen stets herzlich aufgenommen wird und besonders willkommen ist, hängt mit dem Belieb- und Bekanntheitsgrad der Produkte zusammen und mit ihrer unübertroffenen Qualität.

Nachdem Sie sich nun von der Tupperware Beraterin ein Bild machen konnten, haben Sie vielleicht schon ein wenig Feuer gefangen.

Wollen Sie noch mehr darüber wissen, dann wenden Sie sich an Ihre Tupperware-Beraterin oder direkt an die für Ihren Bezirk zuständige Bezirkshandlung. Sie finden diese auf den gelben Seiten in Ihrem Telefonbuch unter »Haushaltsartikel aus Kunststoff«.

Sabine Schwall
Westend 8
8413 Regenstauf
Telefon 09402/4117



Rezeptverzeichnis von A-Z

Apfelkuchen, gedeckt 137
Apfelstrudel 138

Backhähnchenschlegel
 -keulen 81

Bananen-Mix 123

Basilikum-Essig 58

Bayerischer Krautsalat 49

Beizen 81

Berliner Eiskaffee 121

Biskuit 146

Blutorangen-Gelee 131

Bowlen 118

Bratheringe, eingelegt 105

Bratnockerlsuppe 33

Brokkoli-Auflauf 65

Brötchen

– Oster- 140

– Sesam- 141

Buletten 92

Bunter Wurstsalat 56

Buttermilchbeize 81

Butterplätzchen 150

Candy-Kuchen 142

Cassata 108

Charlotte 115

Cocktailsauce 38

Crème fraîche 63

Dill-Essig 58

Dip

– mit Frischkäse 42

– mit Zwiebelsuppenpulver 42

Dressing 40

Eiercognac 125

Eierkuchen 77

Eierkuchen, fein 77

Eingelegte Bratheringe 105

Eingelegter Käse 132

Eis 106

Eiskaffee 121

Eislollis 108

Eislollis • Enka • 109

Eis-Tee, russisch 124

Erdbeer-Charlotte 115

Erdbeer-Mix 123

Erdbeer-Sahne-Rolle 149

Erdbeer-Sorbet 109

Essig-Sud 132

Essig-Variationen 58

Estragon-Knoblauch-Essig 59

Exot. Paprikasalat 46

Fisch im Super-Star 96

Fischsalat 51

Fischsud 94

Fischtaler 97

Fleischknödel 93

Fleischkühle

– pflanzl 92

Franz. Zwiebelsuppe 35

French-Dressing 40

Frnkadellen 92

Frucht Eis 106

Fruchte in Alkohol 128

Fürst-Pückler-Eis 107

Gazpacho

(Gemüsesuppe, kalt) 30

Gedeckter Apfelkuchen 137

Gefüllte Paprika 135

Gemüse im Sieb-Servierer 64

Gemüse in Gelee 100

Gesturzte Obsttorte 148

Gestürzter Obstsalat 116

Gneßnockerlsuppe 34

Gurkensuppe, kalt 32

Hefeteig 140

Henнге, Hausfrauen-Art 103

Henнге, mannert 104

Himbeer-Dessert 112

Himbeer-Essig 59

Holunder-Bowle 120

Huhn-Reis-Salat 55

Ital. Dressing 40

Ital. Nudelsalat 53

Ital. Rosinentopf 127

Joghurt aus Frischmilch 62

Joghurt aus H-Milch 62

Käse, eingelegt 132

Käse-Sahne-Torte 147

Käsesalat 54

Kaffee-Shake 124

Kalbshaxe 90

Kalte Gemüsesuppe 30

Kalte Gurkensuppe 32

Kaltgerührte Konfitüre 131

Kartoffel-Auflauf 69

Kartoffel-Klöße 71

Kartoffelkuchlein

mit Schinken 75

Kartoffeln 71

Kartoffelsalat, schwäbisch 52

Kirschkuchen, schwäbisch 145

Kokos-Makronen 152

Konfitüre, kaltgerührt 131

Kosakenbraten 86

Krauterbutter 61

Kräuter- und Würz-Öle 60

Krautnudeln 75

Krautsalat, bayernisch 49

Lammkoteletts, überbacken 87

Lauchcremesuppe 34

Lauchtorte 68

Leberspätzle 37

Lorbeer-Öl 60

Mais-Auflauf 66
Malventee-Bowle 120
Mandarinen-Quark 110
Mandelkuchen 141
Marinierte Heringe 104
Marinierte Putenschnitzel 80
Markklößchen 36
Mayonnaise 63
Melonenbowle 118
Milch-Mix-Getränke 122
Milchreis 74
Mohrle 152
Mokka-Dessert 110
Mokka-Eis 106
Mokka-Flip 122
Mokka-Likör 125
Mokka-Mix 123
Münsterl. Sülze 102

Nudelsalat, ital. 53
Nuß-Eis 106
Nußkuchen, schnell 144

Obstsalat, gestürzt 116
Obsttorte, gestürzt 148
Obstlikör 128
Omelett 76
Orangen-Mix 123
Osterbrötchen 140

Paprika, gefüllt 135
Paprikasalat, exotisch 46
Pfefferminzlikör 126
Pfeffer-Öl 60
Pflaumenmus 130
Pikantes Rührei 78

Preiselbeer-Konfitüre 130
Putenschnitzel, mariniert 80

Quark-Blätterteig 139

Rahmtaler 151
Reis 73
Rettich-Möhren-Salat 47
Rettichsalat, klassisch 47
Rheinischer Sauerbraten 88
**Rinderbraten in Rotwein-
Öl-Beize** 83
Roastbeef-Röllchen 98
Rosinentopf, ital. 127
Rosmarinbraten 84
Rosmarin-Öl 60
Rotweinbeize 82
Rührei, pikant 78
Russischer Eis-Tee 124

Salatsauce mit Joghurt 39
Salatsauce mit Kaffeesahne 39
Salatsauce mit Quark 38
Salbei-Öl 61
Sauce Vinaigrette 41
Sauerbraten, rheinisch 88
Sauerkraut 135
Saure Wurst 134
Semmelknödel 72
Sesambrötchen 141
Sieben-Tassen-Salat 57
Spargelsalat, klassisch 48
Sülze, münsterl. 102
Sülze, Wurst 99
Süß-saures Schweinefleisch 85
Suppenhuhn 79
Suppe »Stracciatella« 32

Schneegestöber 107
Schneller Nußkuchen 144
**Schneller Tortenboden
»Hexlein«** 142
**Schoko-Creme
»Tupperkuß«** 111
Schokoladen-Eis 106
Schoko-Mix 123
Schoko-Sahne 146
Schüttelkuchen 143
**Schwäbischer
– Kartoffelsalat** 52
– Kirschkuchen 145
Schweinefleisch, süß-sauer 85

Tannenspitzenlikör 126
Teigwaren 73
Tortenboden, schnell 142
Überbackene Lammkoteletts 87

Vanille-Eis 106
Vinaigrette 41

Waldorfsalat 50
Weingelee 117
Weißkohlsalat 49
Weizenbier-Bowle 118
Wurstsalat, -bunt 56
Wurst, sauer 134
Wurstsülze 99

Zitronen-Creme 114
Zitronen-Eis 106
Zucchini-Auflauf 68
Zwetschgenmus 130
Zwiebelkuchen 67
Zwiebelsuppe, französisch 35

Tupperware®

Eine frische Idee nach der anderen.





